PERSONAGGIO

YANNICK ALLÉNO

«Mi scuso con le donne: l'alta cucina non può più escluderle»

di **Isabella Fantigrossi,** foto di Matteo Carassale

9

DOLCE ALLO SPECCHIO

FORESTA NERA

La torta scenografica con ciliegie, panna e cioccolato

di **Lydia Capasso,** foto di Matt Russell

28

18.11.2020

MERCOLEDÌ

CORRIERE DELLA SERA

COOK

#25

ANNO 3 - N. 10

INCHIESTA

LE RICETTE SONO OPERE D'INGEGNO?

Se il diritto d'autore (non) va al ristorante

di **Severino Salvemini**

6

LO ZEN E L'ARTE DI FARE LE CROSTATE

Gesti e tempi per preparare le «pie» farcite rispecchiano quelli della meditazione: muovetevi lentamente e lavorate gli impasti con le mani Poi aspettate con calma che i profumi si sprigionino dal forno: vi regaleranno un meraviglioso anticipo del piacere che seguirà

di **Erin J. McDowell** foto di Mark Weinberg

16

WINE ISSUE

LA NUOVA GEOGRAFIA DEL VINO

di **Barbero, Cremonesi, Dal Monte, Ferraro, Galli, Principato**

LO SPECIALE DA PAGINA 39

FERNANDO COBELO

per il Corriere della Sera

Illustratore venezuelano, classe 1988, amante di disegni simbolici e tratti puliti ed essenziali. Oggi vive a Torino e collabora con testate e marchi di tutto il mondo, da *The New York Times* a Walt Disney. Tiene corsi per Ied e Luiss

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

di
Angela Frenda

C'è una sola domanda che in queste settimane mi tormenta: ma noi cosa possiamo fare di utile per dare una mano? È un momento di grande confusione, nel quale le informazioni ci travolgono. E anche la nostra copertina, disegnata da **Fernando Cobelo** e dedicata al mondo del vino, ha i toni del grigio... I toni forse delle nostre anime oggi. In questo frangente, il settore enogastronomico sta subendo un duro contraccolpo. Il tema dei ristoranti chiusi o semichiusi sta mettendo in ginocchio un intero comparto. Così come stanno soffrendo i negozi, i bar, i locali per aperitivo... E la lista potrebbe davvero allungarsi. Ecco perché in momento così, quello che viene in mente è provare a dare concretamente una mano. Per questo motivo abbiamo pensato di inserire da questo mese una sezione speciale dedicata esclusivamente ai delivery che quasi tutti i ristoranti stanno cercando di mettere in piedi, riconvertendo le proprie attività in modo da affrontare la crisi che questa pandemia sta causando in maniera selvaggia, distruggendo interi segmenti della nostra economia. Per chi può, provare ad

CHE COSA POSSIAMO FARE

acquistare da un ristorante, in questo momento, significa aiutare in maniera diretta molte persone e contribuire a salvare il mondo della ristorazione. Ma in questo numero di «Cook» troverete anche tantissime cose che abbiamo scelto per continuare, nonostante tutto, a sognare. Come il menu di **Erin Jeanne McDowell**, fotografato da **Mark Weinberg**, e dedicato completamente al mondo delle pie, così come il suo ultimo libro. È venuto il momento di sperimentare a casa, non trovate? L'icona è il re di Francia, il pluristellato Yannick Alléno, immortalato in un reportage da **Matteo Carassale**, e che fa pubblicamente un passo indietro rispetto alle sue dichiarazioni dell'anno scorso sulle donne in cucina. Il menu healthy è dedicato a creare una dispensa perfetta per affrontare i primi freddi e i primi malanni di stagione: è stato realizzato come ogni mese da Anna Villarini con le ricette di Alessandra Avallone e le immagini di **Laura Spinelli**. Ma anche la nostra inchiesta è davvero speciale. Il professor **Severino Salvemini** si interroga sul perché fino ad oggi i piatti dei grandi chef non siano coperti dal diritto d'autore, e lancia una provocazione per tentare di sanare questa mancanza nel sistema enogastronomico. In generale il numero di novembre, come ogni anno, ospita uno speciale vino con il quale proviamo a raccontare tutte le volte un settore in continua evoluzione, e che anche in questo caso sta provando a resistere. Dall'inchiesta che disegna la nuova geografia del vino alle rubriche, dalle scuole per sommelier alle cantine con vigneto nelle quali rifugiarsi per pensare, rilassarsi e persino lavorare in smart working. Ma poi anche i libri dedicati al vino, gli oggetti per appassionati del settore, le storie di aziende di successo e una cantina tutta nostra, dove abbiamo voluto indicare una selezione speciale di bottiglie che ci piacciono. Buona lettura.

ERIN JEANNE MCDOWELL

Conosciuta come la regina delle pie, è una delle food stylist più note a New York. I suoi piatti sono spesso protagonisti di servizi sul *New York Times*. È tornata in libreria con un nuovo libro, *The Book on Pie*

MARK WEINBERG

Cresciuto tra Pennsylvania e Utah, ama la fotografia sin da piccolo. Ha interrotto gli studi in chimica per fare della sua passione un lavoro. Oggi vive a New York, con la moglie Liz e due figli, ed è specializzato in fotografie di cibo

SEVERINO SALVEMINI

Professore ordinario di Organizzazione aziendale presso l'università Bocconi di Milano. Esperto di economia delle istituzioni culturali, è anche editorialista del *Corriere della Sera*

FERNANDO COBELO

Illustratore venezuelano, classe 1988, vive a Torino e lavora come freelance per testate e clienti internazionali. Collabora, tra gli altri, con *The New York Times*, *Wall Street Journal*, Google, Walt Disney e Lonely Planet

MATTEO CARASSALE

Vive tra Milano e Bordighera. Fotografo specializzato in cibo, moda e giardini, collabora con le più importanti riviste italiane e straniere di viaggio, interni e verde

LAURA SPINELLI

Lombarda, nata nel 1985, ha studiato fotografia al Centro Bauer. Specializzata nel settore food, lavora per giornali nazionali e aziende. Ha collaborato al libro di Joe Bastianich *Te la do io l'America* (Rizzoli)

COOK
SUPPLEMENTO DEL
CORRIERE DELLA SERA

MERCOLEDÌ 18 NOVEMBRE 2020
ANNO 3 - NUMERO 10

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA
In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento magazine),
Chiara Amati,
Wladimir Calvisi (coordinamento web),
Alessandra Dal Monte (coordinamento eventi)
Lorenza Martini (grafico)
Hanno collaborato:
Gabriele Principato, Martina Barbero,
Tommaso Galli
Art Director: **BRUNO DELFINO**
Progetto: redazione grafica
a cura di **MICHELE LOVISON**

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano
Registrazione Tribunale di Milano
n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

RCS MEDIAGROUP S.P.A. DIR. PUBBLICITA'
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841

Pubblicità:
Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

IL SOMMARIO

LE PROSSIME USCITE

Il calendario delle uscite di Cook, in edicola come allegato gratuito del *Corriere della Sera*

9 DICEMBRE
20 gennaio
17 febbraio
17 marzo
14 aprile
12 maggio
16 giugno
7 luglio
22 settembre
20 ottobre
17 novembre
8 dicembre

L'ELENCO DELLE RICETTE

SE IL DIRITTO D'AUTORE

di **Severino Salvemini***

Supponiamo che un importante ristoratore metta in carta un piatto uguale ad una ricetta originale di un altro importante chef, magari senza rilevare la provenienza dell'idea o, peggio ancora, sostenendo che l'idea sia farina del suo sacco. Sarebbe normale che lo chef imitato si tutelasse dal plagio, essendo l'arte culinaria assimilabile a tutti gli effetti ad altre manifestazioni artistiche e creative e quindi degne di difesa degli sforzi di immaginazione. E invece no. Ciò non avviene, anzi. Nel caso degli chef o dei cuochi di alta gamma (quelli che offrono ricette ad alta creatività) non c'è pratica di valorizzazione economica della fantasia o dell'immaginazione. Non si rincorrono diritti di natura personale (come la paternità) o patrimoniale (come lo sfruttamento economico-commerciale) della creazione artistica. Ciò è curioso perché anche il mondo dell'arte figurativa recentemente si è avventurato sui diritti di autore. Pochi mesi fa il pittore Emilio Isgrò — noto internazionalmente per la sua grammatica della «cancellatura» — ha acceso una battaglia legale per violazione del copyright nei confronti dell'ex-frontman dei Pink Floyd Roger Waters, reo di aver usato una sua opera del 1964 per illustrare l'album *Is This The Life We Really Want?*. Una controversa giuridica che è andata avanti per mesi, durante la quale l'artista siciliano ha ottenuto dal Tribunale di Milano il blocco della vendita del CD e il riconoscimento di plagio della copertina, del libretto e delle etichette. Si diventa autore dell'opera di ingegno, dunque, nel momento stesso in cui essa viene creata. E l'autore, per godere della tutela, deve curare di provare l'anteriorità della propria creazione rispetto ad altri eventuali professionisti che pretendono di vantare diritti sull'opera medesima. Nel caso, però, delle opere innovative gastronomiche vi è sempre stata molta confusione tanto che, dal punto di vista giuridico, a tutt'oggi nell'intero pianeta non esiste una definizione unitaria del problema. Non c'è un solo criterio prestabilito per cui il plagio scatterebbe in automatico dopo aver copiato un processo originale in cucina: è molto raro, quindi, l'uso di brevetti, di ricorso al copyright, di trademark, o di altre tecnicalità giuridiche. Né è chiarissimo, per riconoscere correttamente la sussistenza o meno di una violazione del diritto di autore, se il processo creativo definito dal plagio sia: il piatto risultante che deve presentare un look del tutto somigliante; il gusto del piatto che si imprime in modo simile nella memoria di coloro che lo consumano; oppure il processo di fabbricazione e dunque la struttura della ricetta. In assenza di un diritto che protegge la forma espressiva dell'opera, gli chef si rassegnano alla difesa attraverso le norme sociali condivise, grazie anche al fatto che la comunità degli chef vive molto sulla reputazione dei singoli (a sua volta spesso sostenuta dalla vanità e dal narcisismo dei protagonisti). Ciò che si ricerca e si apprezza è la considerazione dei colleghi. A questo proposito, è significativo il caso del ristorante «In Situ» del Museo di Arte Moderna di San Francisco, dove lo chef Corey Lee, cuoco tristellato, ha raccolto nel menu l'innovazione di celebrity chef di tutto il mondo, ovviamente tributando ad essi la paternità esplicita del piatto. Naturalmente si tratta di riproduzioni dei piatti originali, di falsi d'autore. Ma fedelissimi, come se fossero usciti dalle mani che li hanno creati. Un «plagiatore» autorizzato, insomma. E gli innovatori italiani sono cinque: Massimo Bottura con «Oops! Mi è caduta la crostata al limone», Gennaro Esposito con gli «Spaghetti al pomodoro del Vesuvio», Massimiliano Alajmo con il «Cappuccino di seppie al nero», Riccardo Camanini con lo «Spaghettone, burro e lievito di birra» e Niko Romito con il «Risotto parmigiano, acqua e limone». L'imitazione (o l'emulazione) è quindi la massima espressione della venerazione nel clan: quanto più sei imitato, tanto più sei bravo ed eccellente. L'orgoglio lievita e gli interessi economici degli chef spesso scivolano in secondo piano. Ciò spiega, quindi, perché i molti riecheggiamenti di ricette famose non hanno in passato attivato *litigation* violente, paragonabili ad altre che invece avvengono nel mondo della moda o del design o del

Macaron Ispahan di Pierre Hermé (Francia 1997)

Sticky Toffee Pudding di Francis Coulson (Regno Unito anni '70)

L'arte culinaria è a tutti gli effetti assimilabile ad altre manifestazioni artistiche e creative. Eppure in questo settore non c'è ancora pratica di valorizzazione economica della fantasia. Servirebbe, invece, una profonda riflessione sugli strumenti giuridici più adeguati

Pesca Melba di Auguste Escoffier (Regno Unito ca. 1893)

Sandwich al pastrami di «Katz's Delicatessen» (Stati Uniti 1888)

Capesante dal guscio nel fuoco di Magnus Nilsson (Svezia 2010)

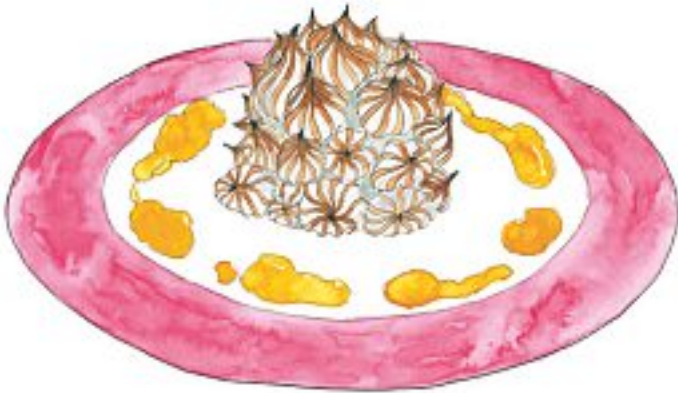
La maggior parte degli chef non è abituata a difendere le proprie ricette

Patata cotta nella terra in cui è cresciuta di Ben Shewry (Australia 2008)

Millefoglie di Marie-Antoine Carême (Francia 1815)

Toast all'avocado di Bill Granger (Australia 1993)

Pizza margherita di Raffaele Esposito (Italia 1889)

Sushi di Jiro Ono (Giappone 1965)

Omelette norvegese di Charles Ranhofer (Stati Uniti 1867)

IL LIBRO

Quali sono le 240 leggende più iconiche che hanno conquistato un posto di rilievo nella cucina mondiale del fine dining? Si tratta di invenzioni rivoluzionarie come l'Oliva sferica di Adrià o il Raviolo aperto di Marchesi fino ai recenti Scampi di Redzepi e ai Cyber Eggs di Scabin. Senza dimenticare le storiche preparazioni della Pesca Melba di Escoffier o la Caesar Salad del messicano Cardini o altre ancora. Come in tutte le liste, la selezione non deve essere stata facile: i criteri non mettono certo d'accordo tutti. Un libro curioso e indispensabile per gli amanti degli elenchi delle esperienze imperdibili. Unico peccato, non veniale, l'assenza, tra gli italiani, dei tortelli di zucca di Nadia e Giovanni Santini. (*S.S.*)

Quando un piatto fa storia. L'arte culinaria in 240 piatti d'autore, L'ippocampo-Phaidon, 452 pag, 39 euro

(NON) ENTRA IN CUCINA

resto delle industrie creative. Si pensi al celebre risotto con foglie d'oro di Gualtiero Marchesi o alla passatina di ceci con gamberi di Fulvio Pierangelini o al vulcano di maccheroni di Alfonso Iaccarino o ai tortelli alla carbonara di Heinz Beck o agli spaghetti al cipollotto di Aimo e Nadia o alla cipolla caramellata di Davide Oldani, ognuno dei quali imitati in tutto il mondo. L'ultimo caso è proprio delle scorse settimane ed è visibile su Instagram. Una pizzeria gourmet milanese ha postato una foto della «margherita sbagliata», corredando l'immagine con l'informazione che essa fosse una novità originale del ristorante. Peccato che quel piatto, una pizza con sottostrato di mozzarella e sopra adagiato pomodoro riccio

L'imitazione dei piatti è, del resto, la massima espressione della venerazione del clan

del casertano e pertanto con ribaltamento dei ruoli gerarchici della consueta margherita, sia stato inventato parecchi anni fa da Franco Pepe di Caiazzo (il pizzaiolo-artigiano considerato dai critici il numero uno al mondo) e che da allora vanti, come la Settimana Enigmistica, innumerevoli tentativi di imitazione. Ma Franco Pepe non ha spirito di vendetta e se la prende con filosofia partenopea: «Per me queste sono occasioni di soddisfazione. Ritrovare la mia pizza in tutto il mondo equivale a riconoscere che l'idea abbia funzionato. Ricevo settimanalmente fotografie di "margherite sbagliate", fabbricate nei ristoranti delle diverse latitudini. E ciò per me è un tripudio. Certo, sarebbe corretto citare la fonte e forse ciò è alla fine un sintomo di mancanza di creatività altrui». È vero, forse troppa protezione delle idee potrebbe creare barriere e ostacoli alla circolazione della fantasia. E ciò in particolare nei contesti dei giovani cuochi che stanno imparando il mestiere, abbeverandosi dell'immaginazione dei colleghi più celebrati. Ma è anche vero che, se la enogastronomia di qualità è una delle migliori tradizioni del Made in Italy, una più profonda riflessione e una ricerca di strumenti giuridici al passo con i tempi sarebbero un sforzo non irrilevante.

**Professore ordinario di Organizzazione aziendale presso l'università Bocconi di Milano*

YANNICK ALLÉNO

TRE COSE DA SAPERE

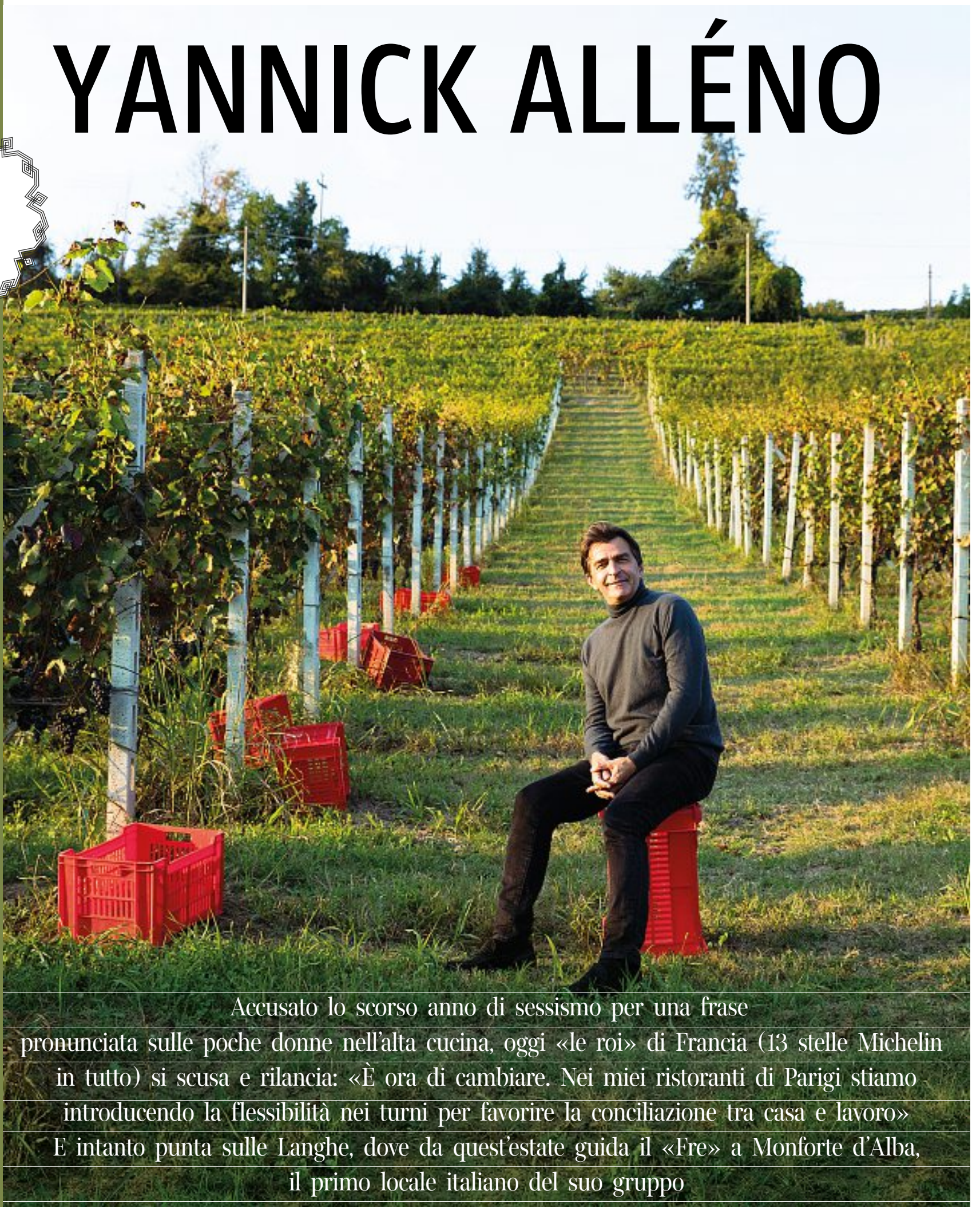
1

Nato nel 1968 a Puteaux, periferia parigina, figlio di ristoratori, comincia da giovane a lavorare in cucina. Nel 2003 diventa chef dell'Hotel Le Meurice e nel 2007 conquista tre stelle Michelin

2

Nel 2014 il suo gruppo rileva il Pavillon Ledoyen, uno dei più antichi locali di Parigi sugli Champs-Elysées, che oggi conta tre ristoranti e sei stelle, di cui tre, dal 2015, all'«Alléno Paris»

3

Dal 2008 guida la cucina del «Le 1947 à Cheval Blanc» a Courchevel, sulle Alpi francesi, dal 2017 tristellato. Dal 2020 segue la cucina del «Fre» all'interno del wine resort Réva a Monforte d'Alba

Accusato lo scorso anno di sessismo per una frase pronunciata sulle poche donne nell'alta cucina, oggi «le roi» di Francia (13 stelle Michelin in tutto) si scusa e rilancia: «È ora di cambiare. Nei miei ristoranti di Parigi stiamo introducendo la flessibilità nei turni per favorire la conciliazione tra casa e lavoro» E intanto punta sulle Langhe, dove da quest'estate guida il «Fre» a Monforte d'Alba, il primo locale italiano del suo gruppo

di **Isabella Fantigrossi**
foto di Matteo Carassale, producer Tommaso Galli

Si è scusato, «le roi». Yannick Alléno, per tutti il nuovo re della cucina francese — 13 stelle Michelin, secondo solo agli altri due mostri sacri d'Oltralpe, Alain Ducasse che ne ha 20 e Pierre Gagnaire che ne ha 16, altri numeri ma anche altra generazione — si cosparge il capo di cenere: «Dissi una stupidaggine, ma ci ho pensato a lungo e ora come azienda stiamo cercando di cambiare per far entrare più donne nell'alta cucina». Per capire il suo passo indietro, anzi in avanti, bisogna tornare al settembre del 2019. Lo chef si trova a Parigi, sul palco di una conferenza sulla gastronomia «al di là delle frontiere». Con lui altri quattro grandi cuochi, Mauro Colagreco, Alain Passard, Bertrand Grébaut e Romain Meder. Si parla di futuro, superamento di barriere, nuovi orizzonti. I relatori sono tutti uomini, così dalla platea arriva subito la domanda: «Sì ma le donne dove sono?». L'imbarazzo sul palco è tanto. Qualcuno prova a imbastire una risposta di giustificazione, finché prende la parola Alléno. Che dice: «Mi spiace, ma ci sono impedimenti strutturali. Molte donne ci chiedono di lavorare a mezzogiorno perché la sera devono occuparsi dei bambini. Noi uomini siamo fortunati, le donne pensano ai figli, ce l'hanno nel Dna». Il caso, naturalmente, fa il giro del mondo. Alléno, accusato di sessismo, prova a chiarire ma ormai la bomba è sganciata. Ma ora lo chef parigino, arrivato per la prima volta in Italia dove ha preso le redini della cucina del «Fre», ristorante stellato all'interno del wine resort Réva a Monforte d'Alba, a un anno da quell'episodio torna sull'argomento. Lo fa con molta onestà, senza nessun imbarazzo, per raccontare come proprio da quell'episodio ha deciso di cambiare rotta, a partire proprio dal suo quartier generale parigino. «Un anno fa dissi una stupidaggine. Fui decapitato per

Fui giustamente decapitato: non riuscii a trovare parole migliori per spiegarmi

IL PERSONAGGIO

1

2

3

4

5

1 L'esterno di Réva, il relais immerso nei vigneti di Monforte dove si trova il «Fre», ristorante una stella Michelin guidato da Yannick Alléno **2** Lo chef francese mentre sorseggia un calice di rosso **3** I chiodi di ferro battuto utilizzati come porta posate **4** Il tagliere della colazione servito agli ospiti del relais **5** Un dettaglio del ristorante **6** Yannick Alléno con la brigata di cucina prima del servizio **7** La tartare di Fassona con crema di foie gras e tartufo bianco d'Alba

quelle frasi — dice Alléno mimando con la mano il gesto di tagliarsi la gola — ma giustamente in effetti, perché non riuscii a trovare parole migliori per spiegare il mio pensiero. E se ancora oggi si parla di quell'episodio mi scuso nuovamente. In realtà volevo riflettere sul fatto che le donne, purtroppo, fanno molta fatica a diventare chef. Nonostante molte studino per entrare nell'alta cucina. Basti pensare che il 60 per cento degli iscritti all'istituto Paul Bocuse di Lione sono donne, poi però quella percentuale non riflette la composizione delle brigate dei ristoranti. Sì, lo sapevo anche prima. Ma sai, da uomo non ne avevo preso troppo coscienza. Però dopo ci ho riflettuto molto», continua. «Il problema è che i ristoranti sono ambienti duri: si lavora la sera, si lavora nei fine settimana, si lavora a Natale. Molte giovani donne fanno fatica a bilanciare lavoro e famiglia e finiscono per mollare. Io credo però che oggi gli imprenditori e gli chef debbano imporsi di assumere molte più donne. Al "Pavillon", per esempio, abbiamo 12 sommelier, tutti uomini. Ora abbiamo deciso che appena se ne andrà uno dovrà entrare una donna. E così via». Sembra un po' poco, in realtà, per poter riequilibrare l'ambiente. «No, perché in più abbiamo deciso di riorganizzare tutto il sistema dei turni all'interno del gruppo. Sempre dopo l'episodio — spiega lo chef — mi sono confrontato con alcuni direttori delle risorse umane di diverse aziende francesi proprio per capire: secondo loro le donne faticano in alcuni settori perché manca la flessibilità. Pensiamo alle cucine, sono sempre stati sistemi rigidi: chi entra deve dare la disponibilità a lavorare tutti i giorni, a tutti gli orari. Se il sistema ti va bene si entra, altrimenti si è fuori», continua. «Questa è ancora la mentalità dominante ma è chiaro che così le donne non ce la faranno mai. Noi invece a Parigi stiamo cambiando

> **Dopo quell'episodio ho riflettuto molto: le cucine sono ambienti di lavoro troppo poco flessibili**

6

TARTARE DI FASSONA, CREMA DI FOIE GRAS E FUNGHI

INGREDIENTI

Per il fondo: **1 kg** di pollo, **3 l** d'acqua, **50 g** di carote, **50 g** di sedano, **50 g** di cipolla bianca, **50 g** di scalogno, **1** boquet garni, pepe bianco. Per la maionese: **500 g** di fondo bianco, **100 g** di foie gras, **10 g** di albume, **50 g** di olio di vinaccioli, **q.b.** di sale. Per finire: **250 g** di carne per tartare, **1 spicchio** d'aglio, **q.b.** di tartufo bianco d'Alba, **q.b.** di succo di lime, **q.b.** sale e fleur de sel, pepe e olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

Per il fondo, portate a bollore l'acqua con il pollo, scremate il fondo e mescolate insieme le verdure pulite e sbucciate. Cuocete per 6 ore. Scolatele e passate il tutto in uno chinoise. Per la maionese, riducete il fondo bianco a ghiaccio e mescolatelo con il foie gras, il sale e l'olio di vinaccioli per creare una maionese. In ultimo, condite la carne con sale e pepe macinato. Servite con la maionese di foie gras condita con il succo di lime e un po' di fleur de sel. Completate con il tartufo bianco d'Alba.

7

sistema». All'interno del «Pavillon Ledoyen», uno dei più antichi ristoranti di Parigi, acquistato da Alléno nel 2014, ci sono tre tavole, il tristellato «Alléno Paris», il bistellato «L'Abysse» e lo stellato «Pavyllon». «Ora ciascun membro dello staff dà la propria disponibilità settimanale in base alle proprie esigenze e, per coprire i turni di tutti e tre i locali, lo staff si alterna sulle tre strutture. In questo modo, ciascuno potrà lavorare tutte le sere, se vuole, oppure in altri turni se di sera non può. Chiaramente il sistema si fa più complesso, dobbiamo formare il personale per lavorare su tutte e tre i ristoranti. Ma in questo modo anche le donne saranno progressivamente facilitate e potranno bilanciare meglio lavoro e vita privata. E non ci sarà nemmeno più il ragazzo che pela e taglia carote per 20 ore al giorno tutti i giorni. Io sono cresciuto così — dice — ma è ora di cambiare». Allenò sta perdendo, insomma, la sua fama di duro? «No, la severità serve sempre. La cucina non è un ambiente divertente dove si ride e si scherza. Per arrivare a questo livello bisogna essere duri, esigenti, mai lassisti. Però è anche nostra responsabilità, ora, agire subito e imporre la parità di genere». Una vera e propria svolta, quella di Alléno, che arriva in un momento ricco anche di altri cambiamenti.

In Italia

Da quest'estate lo chef parigino guida per la prima volta la cucina di un ristorante italiano, il «Fre» (il nome significa fabbro in dialetto langarolo, perché qui una volta c'era un'officina). Lo ha voluto a Monforte Miroslav Lekes, proprietario del Réva (grappolo d'uva in lingua ceca), imprenditore nel campo della sanità e grande appassionato di vini, Langhe e tartufi, assieme al direttore del resort Daniele Scaglia. Nel 2010 Lekes acquista la vecchia tenuta di San Sebastiano a Monforte e un poco alla volta la ristruttura, poi decide di riunire un gruppetto di giovani enologi della zona e comincia a produrre vino fino alla consacrazione della rivista *Decanter* che definisce neoclassiche le bottiglie del Réva. Tre anni dopo il resort, inaugurato nel 2013, arriva il ristorante, che nel 2019 conquista la prima stella Michelin. Ma ora Lekes, con l'arrivo di Alléno, punta ancora più in alto. Anche perché il prossimo anno cominceranno i lavori di ristrutturazione dell'intera struttura progettati dallo studio Wilmotte & Associés: nascerà un nuovo ristorante gastronomico con 54 coperti e cucina a vista all'interno dell'attuale cantina, e poi un bistrot, nuove camere, piscina ristrutturata. Il sogno di Lekes — che, raccontano a Monforte, appena può arriva in Italia, per seguire la sua creatura, a bordo di una Tesla elettrica — è «portare le tre stelle qui», sorride guardando le piccole stradine tra le vigne, «in un ristorante dentro un resort dove non si arriva neanche se si sbaglia strada». Non ci è voluto tanto, però, a convincere Alléno: in Italia lo chef ha casa, a Pietrasanta, dove viene tutte le estati assieme alla moglie, la scultrice Laurence Bonnel, e ai figli (Thomas, Antoine che lavora come chef da Frederic Anton al ristorante «Tour Eiffel», nati dal primo matrimonio di Alléno, e Ambra, figlia di Laurence). E i progetti dello chef sono di avvicinarsi sempre di più alla Francia: «Sto per lasciare i ristoranti di Hong Kong, Shanghai, Tokyo e Taipei. Già prima della pandemia era difficile seguirli bene — racconta —, oggi è diventato impossibile. Ma trovo anche che non abbia più senso oggi spostarsi così tanto. Si fa solo un danno all'ambiente. Che senso ha avuto, per dire, qualche anno fa riunire tutti i grandi chef del mondo a Melbourne? Siamo arrivati tutti in aereo per parlare di futuro della gastronomia: un'enorme contraddizione. Non lo voglio

IL PERSONAGGIO

8

PLIN DI ANIMELLE DI VITELLO E CIPOLLE AL LATTE

INGREDIENTI

Per il fondo: **500 g** di costolette di vitello, **5 g** di carote, **15 g** di sedano, **15 g** di cipolla bianca, **15 g** di scalogno, **20 g** di porri, **1 rametto** di timo, **1 foglia** di alloro, **1 spicchio** d'aglio, **50 g** di olio di vinaccioli, **10 g** di triplo concentrato, **3 l** d'acqua, **1** pomodoro. Per la pasta: **180 g** di semola, **420 g** di farina tipo 00, **240 g** di tuorli, **120 g** di albume, **5 g** di sale. Per il primo ripieno: **125 g** di fondo bianco, **65 g** di farina, **25 g** di burro, **315 g** di animelle, **125 g** di uova, **20 g** di vino bianco, **5 g** di sale. Per la farcia finale: **120 g** di animelle, **10 g** di salvia, **1** limone, **60 g** di panna, **60 g** di fondo di vitello, **60 g** di cubetti di gelatina di latte, **q.b.** di farina di mais, **q.b.** di burro chiarificato, **q.b.** di sale e pepe.

PREPARAZIONE

Per il fondo, rosolare le costine nell'olio. Deglassatel con acqua e poi ricopritele completamente d'acqua fredda. Sminuzzate le verdure e fate un boquet garni con gli aromi. Rosolatele in padella e terminate la cottura in forno a 180°C. Togliete il primo strato di grasso dal fondo e unite le verdure e il pomodoro. Cuocete per 6 ore e poi filtrate. Fate la pasta e lasciatela riposare. Per il primo ripieno, fate una panade sciogliendo il burro nella padella e unendo farina e fondo bianco. Poi mescolate le animelle con il sale, unite uova, vino e panade. Per la farcia, tagliate le animelle e infarinatele, poi passatele in padella con il burro. Condite con salvia, scorza e succo di limone e pepe. Unite anche il primo ripieno e gli altri ingredienti. Farcite i plin.

8 I plin con doppio ripieno alle animelle **9** Yannick Alléno all'interno della cucina del «Fre»

più fare. Perciò ho cominciato un processo di semplificazione: non vado più ovunque, tolgo tutto ciò che è inutile». Esce un po' di Asia, dunque (ma restano i ristoranti di Dubai e Seoul oltre a quello di Marrakech), ed entra l'Italia. L'idea della squadra del Réva è di mixare in cucina ingredienti piemontesi con la mano, fatata, di Alléno.

La spinta di Paul Bocuse

Cinquantuno anni, famiglia di ristoratori da cui ha imparato tutto («sono sempre stato più attaccato alle pentole che alla gonna di mia mamma»), oggi lo chef è considerato il più raffinato rappresentante dell'alta cucina d'albergo in Francia. Oltre ad «Alléno Paris», guida un altro tristellato, «Le 1947 à Cheval Blanc» a Courchevel, sulle Alpi francesi. Sordo alle sirene della moda gastronomica, il suo unico obiettivo è riportare in auge la cucina classica francese. Fin da ragazzo, del resto, aveva un'ossessione, Paul Bocuse: «È stato il mio Zidane, l'ho conosciuto nel 1998 quando mi preparavo per il Bocuse d'Or. Per me c'è sempre stato. Fu lui a darmi la carica quando non sapevo se accettare o meno una proposta di lavoro: mi chiesero di diventare capo chef allo "Scribe" ma mi dissero che lavoravano solo con persone vincenti. Ebbi paura ma Bocuse mi diede la spinta. E ancora oggi ripenso a lui». Il modello, insomma, è quello classico. «Oggi tutti imitano la cucina nordica, non voglio giudicare — spiega — ma io vado in un'altra direzione». Guardando, orgogliosamente, al passato. E riportando nel piatto un ingrediente che sembrava scomparso, le salse. «Sono il verbo della cucina francese: passato, presente e futuro. La salsa è l'elemento che lega tutto — racconta — e lo chef *saucier* è il più importante della brigata. Oggi,

10

11

12

13

10 Una veduta dei vigneti dall'esterno del Réva 11 L'ingresso del ristorante gastronomico 12 La sala principale del «Fre» che presto sarà ristrutturata 13 Il piccione

PICCIONE AFFUMICATO

INGREDIENTI

Per il fondo: **500 g** carcassa di piccioni, **5 g** di carote, **15 g** di sedano, **15 g** di cipolla bianca, **15 g** di scalogno, **20 g** di porri, **1** rametto di timo, **1** foglia di alloro, **1 spicchio** d'aglio, **50 g** di olio di semi, **10 g** triplo concentrato, **3 l** d'acqua, **1** pomodoro. Per i piccioni: **2** piccioni, **100 g** di olio di cocco, **q.b.** di segatura di legno per affumicare.

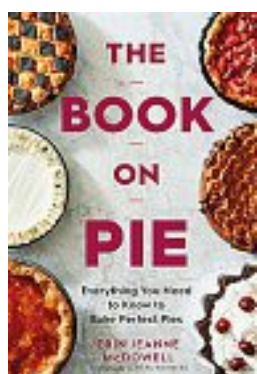
PREPARAZIONE

Rosolate le carcasse dei piccioni nell'olio di semi. Sgrassatele carcasse e versateci sopra l'acqua fredda in 3 volte. Coprite poi completamente con acqua fredda. A parte, tagliate le verdure a soffritto e fate un bouquet garni con gli aromi e il porro. Rosolate le verdure e mescolate con il concentrato. Terminate la cottura in forno a 180°C. Sgrassate il brodo, quindi aggiungete il soffritto, il bouquet di garni e il pomodoro. Lasciate bollire per 6 ore a fiamma bassa. Filtrate il brodo con un colino fine. Disossate i piccioni lasciando i filetti sul petto. Salate i petti e fateli asciugare. Il giorno successivo, affumicateli i petti per 20 minuti. metteteli poi sous vide in sacchetti unti con olio di cocco. Infornate a 83°C per 3 minuti poi abbassate a 55°C per 35 minuti. Rosolate i petti e servite con il fondo.

invece, ci sono chef che mettono un solo ingrediente nel piatto. Un pesce e basta. Non mi piace: la cucina è una costruzione, deve essere complessa, sfaccettata, un po' come il vino buono». La sua preferita? «Nella guida di Escoffier ci sono 70 pagine di salse, come si fa a indicarne una sola?». La sua ricerca, però, è in continuo divenire. Lui le salse le alleggerisce, le cuoce a bassa temperatura, le usa ovunque. Studia le fermentazioni e le estrazioni a freddo. «Pensando al vino ho capito che la chiave per arrivare al gusto assoluto è la fermentazione. Quando il vigneron Michel Chapoutier comprò una nuova vigna, assaggiammo assieme le vecchie annate prodotte in quei filari. In quel momento capii che solo i prodotti fermentati esprimono davvero un terroir. La fermentazione preserva il gusto. E così l'estrazione a freddo, che allunga i sapori, mentre il caldo li distrugge. Fermentazioni ed estrazioni a freddo — teorizza Alléno — sono il modo per ottenere la massima concentrazione del gusto nelle salse». Intanto il sogno dello chef in Italia continua, nonostante la pandemia. «Certo, la crisi ci ha rallentato. Intanto io mi sono ammalato di Covid, in primavera sono stato a letto undici giorni con la febbre, ho perso otto chili. Si è ammalata anche Laurence, che non ha ancora recuperato del tutto gusto e olfatto. E chiaramente ora gli affari sono peggiorati: solo per gli eventi il gruppo l'anno scorso ha fatturato 5 milioni di euro, quest'anno zero. Però tutte le 147 persone dello staff non sono rimaste a casa. Non è il momento di fermarci. Anche nei momenti più difficili non possiamo smettere di guardare avanti, di immaginare nuove progetti». Come il nuovo ristorante all'interno del Pavillon, il quarto: «Se tutto va bene lo apriremo il prossimo anno». E, neanche a dirlo, sarà italiano.

IL MENU DI ERIN JEANNE MCDOWELL

C PER CELIACI F FACILE L LIGHT V VEGETARIANA T TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

LO ZEN E L'ARTE DI FARE LE «PIE»

Muovetevi lentamente e lavorate l'impasto con le mani: i gesti e i tempi che servono per cucinare le torte farcite all'americana rispecchiano quelli della meditazione Poi, una volta in forno, aspettate con calma che i primi aromi si sprigionino fuori: vi regaleranno un meraviglioso anticipo del piacere che seguirà

CROSTATA DI FRUTTA ALLO ZENZERO

INGREDIENTI

Guscio: **300 g** di farina, **220 g** di burro, **120 g** di acqua ghiacciata, sale. Pasta allo zenzero: **150 g** di farina, **110 g** di burro, **60 g** di acqua, **mezzo cucchiaino** di sale, spezie in polvere (**1 cucchiaio** di cannella, **¾** di zenzero, " di *all spice*, **mezzo** di chiodi di garofano). Farcia: **800 g** di amarene scongelate, **50 g** di zucchero di canna, **100 g** di zucchero bianco, **3 cucchiai** di amido di mais, **1 cucchiaino e mezzo** di zenzero in polvere, **mezzo** di sale, **un pezzettino** di zenzero fresco, **2 cucchiai** di estratto di vaniglia, **90 g** di zenzero cristallizzato macinato

T

Cuocete a fuoco medio amarene e zucchero di canna per 6-7 minuti. In una ciotola mescolate amido di mais, zucchero bianco, sale e zenzero in polvere. Versate in pentola con lo zenzero fresco. Cuocete per 7-8 minuti per far addensare. Rimuovete dal fuoco, unite vaniglia e zenzero cristallizzato, mescolate e fate raffreddare. Ora preparate il guscio. In una ciotola mescolate farina e sale. Poi aggiungete il burro freddo a cubetti da 13 mm e lavorate con le mani fino a quando i cubetti saranno grandi come piselli. Fate un buco al centro, unite l'acqua, poca alla volta, impastate ma non troppo. Formate un disco spesso 2,5 cm, coprite con la pellicola e mettete in frigo per 30 minuti. Foderate un piatto da torta con metà della pasta, versate la miscela fredda di amarene. Stendete l'altra metà allo spessore di mezzo centimetro e tagliate 10 strisce larghe un centimetro. Sistematele su una teglia rivestita di carta. Preparate anche la pasta allo zenzero, con lo stesso procedimento della prima. Stendetela allo spessore di mezzo centimetro e ricavate 20 strisce larghe un centimetro. Ora intrecciate due strisce allo zenzero con una di impasto normale. Procedete con questo pattern e ricoprite la torta. Mettete in frigo per 30 minuti. Scaldate il forno a 220°C e cuocete la torta per 45-55 minuti (eventualmente dopo averla passata con un po' di uovo sbattuto e una spolverata di zucchero).

8 PERSONE

90 MINUTI

di **Erin Jeanne McDowell**
foto di Mark Weinberg, producer Martina Barbero

CHI È

Conosciuta come la regina delle pie, Erin Jeanne McDowell è una delle food stylist più note a New York. I suoi piatti sono spesso protagonisti di servizi sul *New York Times* e su *Food52*. È da poco tornata in libreria con un nuovo libro, *The Book on Pie: Everything You Need to Know to Bake Perfect Pies* (Houghton Mifflin Harcourt)

Le mie prime torte ripiene le ho preparate accanto a mia nonna, quando avevo circa 14 anni. A quei tempi, cominciavo a scoprire le gioie della cucina. Mi divertivo tantissimo a pasticciare con le mani, a seguire la mia creatività ma, soprattutto, non potevo fare a meno dello sguardo meravigliato degli ospiti ai quali servivo i miei dolci. Cucinare pie mi rendeva felice e, ancora di più, il gesto di condividerle. Proprio grazie a questi primi ricordi, le torte farcite occuperanno per sempre un posto speciale nel mio cuore. A un certo punto, preparavo e infornavo una quantità impressionante di torte, e ben presto impastare la farina, stendere la sfoglia e usare le dita per pizzicare i bordi per creare effetti decorativi, sono diventati per me gesti del tutto naturali. Quest'arte si imprime soprattutto nella memoria muscolare. Più armeggiavo con sfoglia e mattarello, più si affinava la mia intuizione di cuoca. All'inizio, mi limitavo a seguire le ricette che trovavo nelle riviste o nei libri di cucina, ma ben presto ho cominciato a creare le mie ricette e a lasciar libera la fantasia. Una pie è un guscio di sfoglia con un ripieno qualsiasi. Che può assumere poi molte forme, dimensioni e consistenze, e ovviamente, può essere preparata in una

Stendere la sfoglia è un'attività che si imprime nella memoria muscolare

IL MENU DI ERIN JEANNE MCDOWELL

MIRTILLI E LIMONE

INGREDIENTI

Base: **120 g** di farina, **60 g** di farina di mais, 1 g di sale, **115 g** di burro freddo, **75 g** di acqua ghiacciata. Farcia: **850 g** di mirtilli, **mezzo** limone medio, **1** bacca di vaniglia, **300 g** di zucchero, **60 g** di farina, **mezzo** cucchiaino di cannella in polvere, **mezzo** di sale, **30 g** di burro

In una ciotola mescolate farine e sale. Tagliate il burro a cubetti da 13 mm, uniteli nella ciotola e lavorate con le mani fredde fino a quando i cubetti saranno grandi come piselli. Fate un buco al centro, unite l'acqua poco alla volta, impastate ma non troppo. Formate un disco grossolano spesso 2,5 cm, copritelo con la pellicola e mettete in frigo per 30 minuti. Stendete l'impasto, mettetelo in una teglia da 23 cm di diametro, coprite con un foglio di carta, inserite dei legumi secchi, cuocete a 220°C per 15-17 minuti. Rimuovete i pesi e cuocete ancora per 10 minuti. Fate raffreddare. In una pentola unite 340 g di mirtilli, il succo di limone e il mezzo tagliato e tritato con la buccia, la bacca di vaniglia e 150 g di zucchero. Cuocete a fuoco medio per 10 minuti. Togliete dal fuoco e frullate il composto. Riportate sul fuoco e cuocete per 5 minuti. Mescolate il resto dello zucchero con farina, cannella e sale. Unite alla miscela sul fuoco acceso, continuando a mescolare per far addensare. Incorporate i restanti mirtilli e il burro. Trasferite in una ciotola e fate raffreddare, coperto con la pellicola trasparente. Inserite in frigo. Mettete il guscio freddo della torta su una griglia da forno coperta di carta, versate il ripieno e cuocete per 30-35 minuti a 220°C nel ripiano più basso. Guarnite, se volete, con mirtilli freschi, piccoli ciuffi di panna e buccia di limone.

8 PERSONE
90 MINUTI

CREMA AL CARAMELLO E TÈ EARL GREY

INGREDIENTI

Guscio: **210 g** di biscotti sbriciolati, **50 g** di zucchero, **2 g** di sale, **85 g** di burro. Farcia: **225 g** di latte intero, **80 g** di panna, **5** bustine di tè Earl Grey, **210 g** di zucchero di canna, **1 g** di amido di mais, **3** uova, **7 g** di estratto di vaniglia, **2 g** di sale. Glassa: **300 g** di zucchero, **80 g** di sciroppo di mais, **60 g** di acqua, **7 g** di estratto di vaniglia, **110 g** di burro, **120 g** di panna, **3 g** di sale

Per il guscio: in una ciotola media, mescolate briciole, zucchero e sale. Unite il burro fuso e girate per bene. Versate in uno stampo da torta non unto (23 cm di diametro), premete sul fondo e ai lati. Preriscaldate il forno a 175°C, infornate per 10-12 minuti finché non inizia a colorarsi sul bordo. Raffreddate, poi staccate dallo stampo. In una casseruola media cuocete a fuoco lento latte e panna. Unite le bustine di tè, spegnete il fuoco e coprite. Dopo 15-20 minuti rimuovete le bustine. Preriscaldate il forno a 175°C. In una ciotola mescolate zucchero di canna e amido di mais, poi versate nel composto insieme alle uova sbattute e amalgamate. Aggiungete vaniglia e sale. Versate la crema nel guscio. Trasferite in forno e cuocete per 45-50 minuti: la crema dovrà restare traballante al centro. Mettete in frigo per almeno 2 ore (e max 24). Preparate la glassa: fate bollire zucchero, sciroppo e acqua. Cuocete fino a ottenere un colore ambrato, poi spegnete. Unite burro e panna, riaccendete il fuoco basso e mescolate fino a quando la salsa sarà liscia. Unite sale e vaniglia, fate raffreddare e versate sulla torta in uno strato uniforme. Mettete in frigo per almeno un'ora prima di servire. Potete decorare con ciuffi di panna montata.

T
8 PERSONE
80 MINUTI

Le pie sono versatili: si preparano secondo una gamma infinita di gusti e combinazioni

gamma infinita di gusti. Si può cuocere in una tortiera tonda di ceramica, in una teglia da forno o addirittura in padella. Dolce o salata, raffinata o rustica, semplice o elaborata. Dopo una ventina d'anni trascorsi a infornare torte, la loro versatilità è la caratteristica che più apprezzo delle pie ed è il motivo che mi ha spinto a scrivere il mio ultimo libro. La torta ripiena è pronta a soddisfare qualsiasi esigenza. Date, insomma, sfogo alla vostra creatività, esplorando le innumerevoli possibilità offerte. Le classiche torte ripiene all'americana, le celebri pie, hanno in genere un guscio fatto di pasta leggera e friabile, ma nel mio nuovo libro mi sono proposta di provare un'ampia gamma di croste diverse (ci sono 40 ricette), di vari livelli di difficoltà nella preparazione, e adatte a soddisfare tutti i gusti, dal dolce al salato. La crosta spesso viene considerata un semplice guscio che racchiude il ripieno, ma non per me: per me è proprio il guscio il protagonista principale! Per prepararli si possono aggiungere gli ingredienti più disparati, come spezie, cacao in polvere, scorza di agrumi, e persino formaggio grattugiato, per scoprire quanto possono essere gustosi anche gli stessi involucri di pasta delle vostre torte. Anche i ripieni sono tantissimi. Le più comuni categorie di pie negli Stati Uniti si basano sul contenuto del ripieno. Per lo più a base di frutta, di crema

La crosta è considerata da molti un semplice guscio: io penso invece che sia protagonista

IL MENU DI ERIN JEANNE MCDOWELL

INTEGRALE ALLE MELE SPEZIATE

INGREDIENTI

Guscio: **90 g** di farina bianca, **75 g** di integrale, **1 g** di sale, **115 g** di burro, **75 g** di acqua. Farcia: **900 g** di mele Gala, **30 g** di burro, **170 g** di sidro, **1 cucchiaino** di estratto di vaniglia, **1** di cannella, **mezzo** di zenzero macinato, **50 g** di zucchero bianco e **50 g** di canna, **10 g** di amido di mais, chiodi di garofano, noce moscata, **2 g** di sale

In una ciotola media, unite farine e sale e mescolate. Poi aggiungete il burro freddo a cubetti da 13 mm e lavorate con le mani fino a quando i cubetti saranno grandi come piselli. Fate un buco al centro, unite l'acqua poca alla volta, impastate ma non troppo. Formate un disco grossolano spesso 2,5 cm, copritelo con la pellicola e mettete in frigo per 30 minuti. Stendete l'impasto, mettetelo in una teglia da 23 cm, decorate il bordo con i rebbi di una forchetta infarinata o con le dita, coprite con un foglio di carta, mettete dei legumi secchi, cuocete a 220°C per 15-17 minuti. Rimuovete il foglio con i pesi e cuocete ancora per 2-3 minuti. Fate raffreddare. Bollite il sidro di mele fino a ridurlo a un paio di cucchiai. Preriscaldate il forno a 220°C. In una ciotola condite le mele a fettine con la buccia assieme a burro fuso, sidro e vaniglia. In un recipiente unite zuccheri, amido di mais, cannella, zenzero, 1 g di chiodi di garofano tritati, 1 g di noce moscata grattugiata e sale. Unite alle mele, mescolate e sistematele nel guscio a spirale, in cerchi concentrici o in file strette. Infornate su un foglio di carta e cuocete per 35-40 minuti. Potete provare anche la variante con il rabarbaro al posto delle mele.

F
T

8 PERSONE

90 MINUTI

CREMA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

Guscio: **150 g** di cereali in fiocchi congelati, **110 g** di burro morbido, **un pizzico** di sale. Crema: **130 g** di succo d'arancia concentrato, **65 g** di zucchero, **85 g** di tuorli, **60 g** di burro. Farcia: **280 g** di latte, **65 g** di zucchero, **20 g** di amido di mais, **225 g** di panna, **40 g** di zucchero a velo, **3 cucchiaini** di estratto di vaniglia, sale, buccia d'arancia

Cominciate con la crema all'arancia. In una pentola mescolate succo, tuorli e zucchero. Scaldate a fuoco medio alto, mescolando per 4-6 minuti con una spatola per far addensare. Unite il burro e girate. Versate in un piatto ampio per far raffreddare e coprite con la pellicola. Tenete da parte per almeno 45 minuti. Ora dedicatevi al guscio. Preriscaldate il forno a 175°C. In un robot da cucina tritate i cereali, aggiungete il burro morbido e il sale e amalgamate per compattare bene. Pressate la pasta in uno stampo da pie (23 centimetri) sul fondo e ai lati. Cuocete per 10-12 minuti fino a che la crosta sarà dorata. Ora passate alla farcia: in una pentola cuocete a fuoco lento latte e un pizzico di sale. In una ciotola mescolate amido di mais e zucchero, poi unite i tuorli e mescolate. Versate un quarto del latte caldo nella ciotola continuando a mescolare. Ora inserite tutto nella pentola, abbassate il fuoco e mescolate fino a bollore. Unite l'estratto di vaniglia. Incorporate la crema all'arancia. Adesso filtrate con un colino a maglia fine e versate tutto nel guscio. Lisciate bene e fate raffreddare per almeno un'ora. Preparate il topping. Montate panna, zucchero a velo e un cucchiaino di estratto di vaniglia. Versatela sulla torta, lasciando i bordi liberi. Guarnite con buccia d'arancia e mettete di nuovo in frigo.

T

8 PERSONE

90 MINUTI

Da giovane amavo i ripieni freddi Poi sono passata alle creme. Ora la mia passione è la frutta

pasticcera o addirittura di preparati freddi, che richiedono il frigorifero o il freezer, come la panna cotta o il gelato. Ma si tratta appunto di categorie assai vaghe, che ci serviranno come trampolino di lancio. Da giovane, andavo matta per i ripieni freddi, come la torta alla crema di cocco, oppure alla crema di limone e meringa. Le sognavo di notte e le chiedevo per ogni compleanno o altre festività. Ma adoravo anche i ripieni di crema: il contrasto tra la farcitura vellutata e il guscio croccante era qualcosa che trovavo davvero irresistibile. Da quando sono diventata adulta, invece, ho cominciato ad apprezzare moltissimo le torte di frutta, perché nel prepararle mi lascio guidare dal ritmo delle stagioni. D'inverno, quando abbondano gli agrumi, preparo farciture cremose profumate di arance e limoni. All'arrivo della primavera, ecco le torte alle fragole e rabarbaro, mentre l'estate regala un tripudio di pesche, ciliegie, susine e deliziosi frutti di bosco (la torta ai mirtilli è una delle mie preferite, e potete prepararla anche in inverno con i mirtilli surgelati). In autunno, ecco le migliori torte di mele e pere. La vera lezione da trarre dopo anni di cucina è la seguente: la torta ripiena si presta ad essere farcita con qualunque ingrediente abbiate sotto mano in cucina, in qualunque momento dell'anno, e per qualunque festività in arrivo. Una volta che avete deciso il tipo di

Mi piace farmi guidare del ritmo delle stagioni D'inverno adoro le farciture agli agrumi

IL MENU DI ERIN JEANNE MCDOWELL

BURRO DI ARACHIDI E MERINGA AI LAMPONI

INGREDIENTI

Guscio: **150 g** di farina, **1 g** di sale, **113 g** di burro, **60 g** di acqua ghiacciata. Farcia: **240 g** di panna, **60 g** di zucchero a velo, **170 g** di burro di arachidi cremoso, **230 g** di crema di formaggio, **100 g** di zucchero, **10 g** di estratto di vaniglia, **2 g** di sale. Meringa: **2** albumi grandi, **1 g** di cremor tartaro, **100 g** di zucchero semolato, un pizzico di sale, **5 g** di estratto di vaniglia, **35 g** di lamponi liofilizzati

In una ciotola media unite farina e sale e mescolate. Poi aggiungete il burro freddo a cubetti da 13 mm e lavorate con le mani fino a quando i cubetti saranno grandi come piselli. Fate un buco al centro, unite l'acqua poca alla volta, impastate ma non troppo. Formate un disco grossolano spesso 2,5 cm, copritelo con la pellicola e mettete in frigo per 30 minuti. Stendete l'impasto, mettetelo in uno stampo da pie da 23 cm e sistemate bene i bordi. Coprite con un foglio di carta, inserite dei legumi secchi e cuocete a 220°C per 15-17 minuti. Togliete il foglio con i pesi e rimettete in forno per altri 10-12 minuti. Fate raffreddare completamente. Intanto nella ciotola di una planetaria montate panna e zucchero a velo a velocità media. Trasferite in una ciotola e fate raffreddare. Pulite la planetaria, versate burro di arachidi, crema di formaggio e zucchero e mantecate fino a ottenere un composto leggero e spumoso. Ci vorranno 5 minuti. Aggiungete vaniglia e sale e mescolate. Unite ora circa un quarto della panna montata al composto di burro di arachidi e mescolate con forza. Rimuovete la ciotola dalla base del robot e incorporate delicatamente la restante panna montata in due o tre aggiunte. Versate il ripieno nel guscio raffreddato e distribuitelo uniformemente. Fate raffreddare per almeno un'ora in frigo. Nel frattempo preparate la meringa. Versate 5 cm di acqua in una pentola e mettete sul fuoco a scaldare. Poi appoggiate sulla pentola una ciotola, versateci tutti gli ingredienti e mescolate fino a quando la miscela raggiungerà i 71°C (usate un termometro da cucina). Togliete la ciotola dalla pentola sul fuoco e montate la miscela con le fruste elettriche a velocità medio alta: procedete così per 2 o 3 minuti. Quando pronta, spalmate la meringa sopra la torta cercando di tenere al centro un ciuffo più alto. Se volete, tostate la meringa con un cannello.

8 PERSONE

70 MINUTI

Se riuscite a non fare di corsa, scoprite che è bello seguire i tempi della ricetta

torta, è il momento di passare al divertimento. Preparare una pie non è complicato, ma richiede pazienza e molta manualità. Gli ingredienti per la sfoglia dovranno essere ben freddi fino al momento di passare in forno, solo così avrete una crosta leggera e croccante. Per alcune ricette, occorre cuocere in forno il guscio vuoto, prima di aggiungere il ripieno, anche questo da raffreddare. Sono passaggi aggiuntivi che potrebbero spaventarvi, ma in realtà si tratta di semplici pause nell'intero procedimento. Se saprete resistere alla tentazione di fare in fretta, scoprirete che è bello seguire i tempi della ricetta. Muovetevi con calma, lavorate l'impasto con le mani: sono gesti e tempi che rispecchiano quelli della meditazione. Una volta infornata la torta, gustatevi l'aroma delizioso che si sprigionerà dal forno. Il profumo della torta mentre cuoce vi regalerà un anticipo della squisitezza che seguirà. Perciò, anche se non avete mai preparato una torta farcita, è arrivato il momento di provare. Usate gli ingredienti che avete a portata di mano. Scegliete una versione rapida e semplice, oppure dedicatevi a una creazione raffinata per celebrare una festa. Godetevi anche ogni passo della sua preparazione. E poi gustatevi il risultato con grande gioia. Farete felici anche le persone per cui avete cucinato.

CON PEPITE ROSSE

Una tavoletta di cioccolato bianco Ivoire 35 per cento con pepite rosse di lampone essiccato. È la proposta gourmet disponibile nel nuovo e-shop di Valrhona

INTENSO

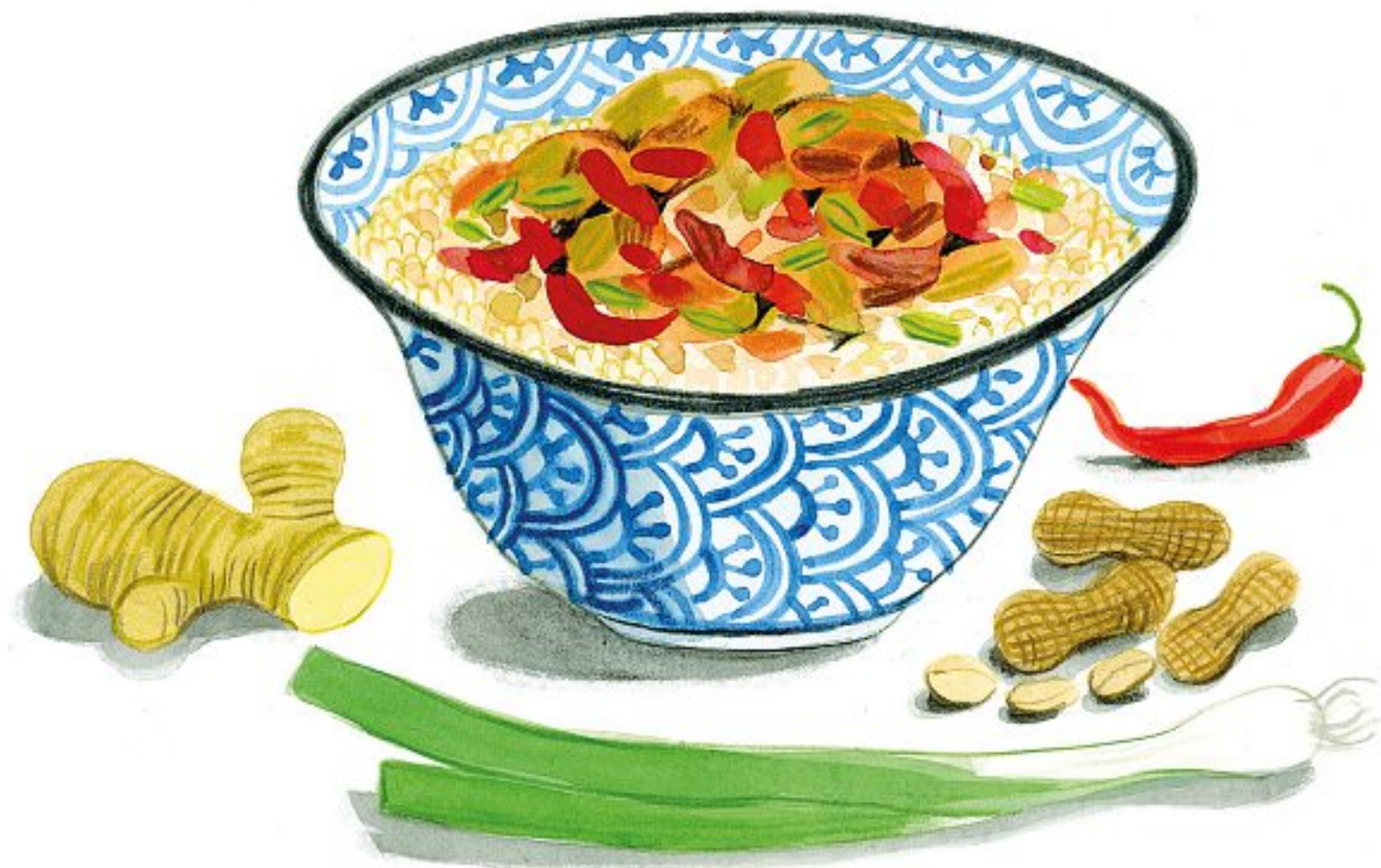
Bialetti lancia la sua linea di caffè macinato, il Perfetto Moka, disponibile in cinque miscele. Da provare l'Intenso, con prevalenza di chicchi di robusta India

WINTER BEER

Una doppio malto non filtrata ad alta fermentazione e speziata, la nuova Winter beer di Theresianer è una birra da meditazione perfetta con formaggi o cioccolato fondente

CAVIALE SOSTENIBILE

Italiano e prodotto in modo sostenibile, il caviale Tradition Royal di Calvisius è ottenuto dallo storione bianco, un specie originaria dell'oceano Pacifico. Ottimo con un calice di brut

CONGEE E POLLO PICCANTE

È un porridge di riso, cotto così a lungo da diventare simile a una polentina bianca, lucida e morbida. Amatissimo in Cina, dove viene considerato un comfort food dal potere curativo, è perfetto con la carne speziata oppure con i gamberi all'aglio

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

Ogni volta che chiedo a qualcuno se ha mai mangiato il congee, mi trovo di fronte uno sguardo perplesso. Se neanche voi lo conoscete, non sapete cosa vi perdete. Quando ho cominciato a lavorare nel food, ero già appassionata di cucina orientale e facevo spesso ricerche nella China town milanese per avere informazioni il più possibile autentiche. È così che ho scoperto il congee, una sorta di porridge di riso cotto a lungo fino a diventare quasi una polentina, lucida e morbida, tradizionale in tutto l'Oriente ma poco conosciuta da noi. Comfort food e cibo curativo allo stesso tempo, il congee è perfetto in questo periodo dell'anno, freddo e umido. Il riso si cuoce in acqua a lungo e a fuoco lento fino a disfarsi. Se poi si sostituisce l'acqua con del buon brodo di pollo, il congee diventa così nutriente e saporito da non aver bisogno altro che un po' di erbe profumate, qualche goccia di olio di sesamo tostato e pepe per completarsi. Ma il congee è anche una base neutra perfetta per preparazioni più ricche, calde e piccanti con note speziate che ci portano lontano, almeno con il palato. Potete scegliere varietà di riso diverse: un basmati o un jasmin lo rendono leggero e molto fragrante, un riso piccolo e tondo che si disfa completamente come quello italiano gli conferisce, invece, grande cremosità. Il congee, tra l'altro, è una ricetta fantastica per riutilizzare gli avanzi di riso del giorno prima, di qualsiasi qualità. È un piatto antico (ha quasi tremila anni) ma così attuale nel suo utilizzo che si può reinventare ogni giorno aggiungendo sempre un tocco unico e personale. Io lo adoro con del pollo piccante, dei gamberi all'aglio e pepe, ma anche con i funghi trifolati e qualche fettina di tartufo.

INGREDIENTI

1 l e mezzo di brodo, **1 tazza** di riso basmati, jasmin o vialone, **1 presa** di sale, **1 noce** di zenzero, **400 g** di petto di pollo, **3 cucchiai** di noccioline tostate, **6** peperoncini secchi, **5** fettine di zenzero fresco, **2** spicchi di aglio, **1** cipollotto, olio extravergine. Marinata: **1 cucchiaio** di maizena, **1** di vino di riso, **2 cucchiaini** di salsa di soia, **1** di olio extravergine. Salsa: **1 cucchiaio** e ½ di salsa di soia, **1** di salsa di soia scura, **2** di acqua, **1 cucchiaino** di zucchero, **1** di maizena e **1** di aceto di riso

PREPARAZIONE

Versate in una casseruola il brodo (sgrassato, di pollo o di carne oppure usate l'acqua), sale, lo zenzero affettato sottile e il riso. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma al minimo e lasciate sobbollire per un'ora circa aggiungendo se necessario altro brodo. Mescolate ogni tanto finché il riso diventerà denso e cremoso. Versate in ampie ciotole e servite con il pollo piccante oppure con un cucchiaino di olio di sesamo tostato e cipollotto affettato sottile. Per il pollo procedete così. Tagliatelo a dadini, riunite in una ciotola tutti gli ingredienti della marinata, unite la carne e rigiratela nel condimento. Fate riposare per 30 minuti. Mescolate in una ciotola gli ingredienti della salsa e tenete da parte. Scaldate un wok con un cucchiaio di olio e saltate il pollo. Quando è a tre quarti della cottura, trasferitelo in un piatto. Pulite il wok, versate due cucchiai di olio, soffriggete zenzero, aglio e peperoncini a fettine. Rimettete il pollo nel wok, mescolate, unite salsa e noccioline. Cuocete mescolando finché la salsa avrà nappato tutta la carne. Completate con il cipollotto a fettine e togliete dal fuoco. Servite con il congee.

4 PERSONE

70 MINUTI

DISPENSA

a cura di **Martina Barbero**

VIALONE NANO

Semintegrale, gustoso e cotto in 15 minuti. Il Vialone Nano, prodotto dall'azienda De Tacchi, è una varietà di riso tipica della Bassa veronese, diventato anche un Presidio Slow Food

DALLA SILA

Coltivata oltre i 1000 metri di altitudine, la patata della Sila Igp viene prodotta in 26 comuni delle province di Catanzaro e Cosenza. Ne esistono diverse varietà, da provare la Désirée

MISTICO

Il Gin Canaïma della Compagnia dei Caraibi, prodotto a partire da 19 botaniche tropicali, racchiude in sé tutti i sapori della Foresta Amazzonica. Un distillato mistico e ancestrale

PAK-CHOI

L'aspetto è simile a quello di una bieta, ma il sapore si avvicina di più alla verza. Il pak-choi, anche detto cavolo cinese, è una verdura asiatica perfetta da fare a vapore

Scrittrice, sceneggiatrice e regista, è stata colei che ci ha insegnato a raccontare di noi stessi attraverso le ricette. Utilizzando la passione per i fornelli come elemento narrativo. Ha preso in giro la nostra vita, descrivendo la sua

NORA EPHRON

TUTTO È ISPIRAZIONE (ANCHE IL CIBO)

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi
illustrazione di Nina Cosford

Ci sono persone che entrano nella tua vita e la determinano. Anche senza averle mai conosciute. Con Nora Ephron è stato esattamente così. Mi è bastato anni fa leggere il suo primo romanzo, *Heartburn*, *Affari di cuore*, per pensare che quella donna avesse qualcosa che ti spingeva ad amarla incondizionatamente. Giornalista, scrittrice, sceneggiatrice e regista (diceva: a ogni nuovo decennio ho bisogno di cambiare mestiere), è stata colei che ci ha regalato film indimenticabili come «Harry ti presento Sally», «Insonnia d'amore», «Affari di cuore», «Julie & Julia» e «C'è posta per te». Saggi come «Non mi ricordo niente» e «Il collo mi fa impazzire». Ma è stata anche colei che ci ha insegnato a raccontare il cibo come elemento della vita. Lei, di dire che amava cucinare, non si è mai vergognata, anche quando veniva considerato poco femminista. Per lei il cibo era un elemento portante del quale non poteva fare a meno. Ogni suo libro, ogni suo film, è segnato da questa passione. Non c'era conversazione, con lei, che non finisse su un consiglio gastronomico o una ricetta... D'altronde, quando è morta, ha lasciato come ricordo ai suoi amici, al funerale, un libro personalizzato con le ricette che ciascuno di loro aveva più amato andando a cena da lei. È stata la prima a farmi capire che tutto si poteva raccontare, anche il cibo. E che lo si potesse fare ridendo anche di sé stessi: «Quando scivoli su una buccia di banana la gente ride; ma quando racconti di essere scivolato su una buccia di banana, a farli ridere sei tu. Anziché la vittima, diventi il protagonista». Questa frase era l'elaborazione di una massima che sua madre Phoebe, anche lei sceneggiatrice, poi morta per alcolismo, le aveva ripetuto fin da quando era bambina: «Everything is copy», appunto, tutto è ispirazione. Che diventerà poi, dopo la sua morte, avvenuta nel giugno 2012, il titolo del documentario che il figlio Jacob Bernstein le

Quando è morta ha lasciato ai suoi amici, al funerale, un libro dei loro piatti preferiti

CHI È

L'AUTRICE

(New York, 19 maggio 1941 – New York, 26 giugno 2012) è stata una regista, produttrice cinematografica, sceneggiatrice e scrittrice statunitense. È stata colei che ci ha regalato film indimenticabili come «Harry ti presento Sally», «Insonnia d'amore», «Julie & Julia». Ma anche saggi come *Non mi ricordo niente* e *Il collo mi fa impazzire*

Crediti: food styling di Alessandra Avallone, styling di Sara Farina

L'unica cosa che per lei non è mai diventata «copy» è la sua malattia Si rifiutò di scriverne

dedicherà. Ma fu proprio seguendo questo criterio che Nora decise di trasformare il dramma peggiore in un libro, poi diventato film: suo marito Carl Bernstein, uno dei due giornalisti passati alla storia per l'inchiesta sul Watergate, l'aveva tradita mentre era incinta del loro secondo figlio, e lei ci aveva scritto *Heartburn*, *Affari di cuore*. Narra la leggenda che, nel mezzo del caos, la sua amica Sally Quinn, giornalista del *Washington Post*, fosse andata da una sensitiva, e che questa sensitiva le avesse profetizzato: «Vedo che hai un'amica che sta soffrendo molto. Devi dirle che su questa sofferenza scriverà un libro, e che con il libro andrà via il dolore e arriveranno un sacco di soldi». Andò proprio così: rifugiandosi per un paio di mesi dal suo editor Robert Gottlieb, senza casa, senza soldi e con due figli piccoli, trasformò una tragedia in una commedia. E si salvò la vita, diventando la sua eroina. Scrisse *Heartburn*, che le fruttò «una cifra considerevole» e tre anni dopo divenne un film con Meryl Streep nei panni di lei e Jack Nicholson in quelli dell'ex marito (commento di Nora: «Meryl Streep interpreta me meglio di me»). L'unica cosa che per la Ephron non è mai diventata «copy» è la sua malattia. Si rifiutò di scriverne e soprattutto ne parlò con pochissime persone, evitando di dirlo persino ad alcuni dei suoi amici più cari. Fu uno choc per molti. Secondo uno di loro, come si racconta nel documentario, fece questa scelta perché aveva paura di morire, e quella era l'unica storia su cui non poteva avere il controllo. In questa sua vita fatta di talento c'è stato, comunque, un colpo di scena: a un certo punto è arrivato un grande amore. Il suo terzo marito, Nick Pileggi (che ha scritto film come Quei bravi ragazzi e Casinò) è stato colui che le ha donato la felicità. Si sposarono nel 1987 quando lei aveva 46 anni e lui 54, e rimasero insieme fino alla morte di Nora nel 2012. Da allora sono passati otto anni, eppure lei è ancora molto amata. Sapeva sempre dare un consiglio preciso, era interessata sinceramente alle relazioni umane, alle vite delle persone, alle passeggiate nel parco e anche al successo. Nora la amavi anche quando diceva, seria: «Posso parlarti un attimo?», e lì capivi che era finita. Nora Ephron scrive che non le mancheranno i reggiseni, i funerali, le cene come quella a cui siamo andati ieri sera, struccarsi ogni sera, le bollette, le e-mail, e noi pensiamo soltanto a quanto è brava a prendere in giro la nostra vita, raccontando la sua.

TORTINO DI PATATE DI ANNA

INGREDIENTI

4-5 patate di grosse dimensioni, **4 cucchiai** di burro, **2 cucchiai** di olio, **q.b.** di sale e pepe, **q.b.** di crème fraîche.

PROCEDIMENTO

Lavate e sbucciate le patate e con l'aiuto di una mandolina tagliatele sottilmente. Asciugatele quindi bene. Fate sciogliere il burro e ungete con un cucchiaio il fondo della padella, meglio se di ghisa visto che andrà in forno. Rivestite la base della padella con un primo strato di patate sovrapposte, e cospargetele di burro, sale e pepe. Create un altro strato di patate e conditele nuovamente, ripetete l'operazione ancora una volta. Inserite la padella in forno a 220°C per 45 minuti, premendo di tanto in tanto le patate. Poi aumentate il forno al massimo e fatele dorare per altri dieci minuti. Capovolgetele su un piatto da portata e servite con crème fraîche.

DOLCE ALLO SPECCHIO

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCERI RIFATTE A CASA

LA FORESTA NERA CON CILIEGIE, PANNA E CIOCCOLATO

Il nome originario è *Schwarzwälder Kirschtorte*, una maestosa torta originaria della regione del Baden-Württemberg: tre strati di pan di Spagna al cacao riccamente farciti come vuole la tradizione tedesca. Ecco come la prepara il pastry chef riminese Roberto Rinaldini

di **Lydia Capasso**
foto di Matt Russell

Schwarzwälder Kirschtorte, senza dubbio in tedesco non è semplice da pronunciare. Non lasciatevi suggestionare, però, perché a dispetto del nome, la foresta nera è una torta che si prepara facilmente e si lascia mangiare con grande soddisfazione. E, cosa non da poco, vi farà fare un figurone. Questi goduriosi strati di pan di Spagna al cacao, intervallati da panna montata e ciliegie sono originari della Germania, del Baden-Württemberg, la regione dove si trova per l'appunto una buona parte di Foresta Nera, l'area montuosa che sembra esercitare una grande attrazione verso i golosi teutonici. Proprio lì si trovava anche la famosa casetta di marzapane di Hänsel e Gretel, quella con i vetri di zucchero e il tetto di focaccia, per intenderci. Su quei monti vi è pure una grande abbondanza di alberi di ciliegie: era tradizione per i neosposi della zona recarsi lì a piantarne uno nuovo come buon augurio. La ricetta che abbiamo provato per voi è di Roberto Rinaldini, per gli amanti del gossip il pasticcere reduce dalla fatica della torta nuziale di Elettra Lamborghini e Afrojack (una Sweet melody al pistacchio e frutta di sei piani, 1,60 metri di altezza, decorata con 360 fiori tra rose, calle e orchidee). Riminese, ex pallavolista e campione italiano di beach volley, Rinaldini, dopo essersi innamorato della pasticceria ha aperto il suo primo laboratorio con quella che poi sarebbe diventata sua moglie. Succedeva vent'anni fa, oggi Rinaldini Pastry è un'azienda con boutique a Milano, Roma e Rimini. Tra i suoi cavalli di battaglia c'è il V.I.P., il *very irresistible panettone*, il dolce meneghino ispirato proprio alla foresta nera con amarene e scaglie di cioccolato fondente, da mangiare insieme a un generoso ciuffo di panna montata. La ricetta della Schwarzwälder Kirschtorte che Rinaldini ci ha affidato, però, rispetta in pieno la tradizione: soffice pan di Spagna al cacao, panna fresca montata a dovere, cioccolato fondente a scaglie e ciliegie, proprio come quelle che abbondano nel Baden-Württemberg. Provatela, diventerà la vostra torta per le occasioni speciali.

INGREDIENTI

Per il pan di Spagna al cacao: 240 g di uova (circa 6), 170 g di zucchero semolato, 130 g di farina 00, 30 g di cacao amaro in polvere, 30 g di fecola di patate. Per la farcia: 500 g di panna fresca, 100 g di zucchero semolato, 1/2 baccello di vaniglia, 300 g di ciliegie denocciolate. Per la bagna alla ciliegia: 100 g di acqua, 100 g di succo di ciliegia, 100 g di zucchero semolato. Per completare: scaglie di cioccolato fondente, panna montata a piacere, qualche ciliegia.

PREPARAZIONE

Accendete il forno a 180°C in modalità statica prima di dedicarvi alla preparazione del pan di Spagna. Setacciate la farina, la fecola e il cacao e teneteli da parte. In una planetaria, ma in mancanza andranno bene anche le fruste elettriche, a velocità media montate le uova, quando cominceranno a schiumare (a formare cioè delle bollicine in superficie) aggiungete lo zucchero poco alla volta e fate andare la macchina fino a che la

IL MAESTRO

Roberto Rinaldini, pasticcere, maestro Ampi e fondatore dell'azienda Rinaldini Pastry. Dopo la scuola alberghiera, entra nelle migliori cucine degli alberghi della riviera romagnola, ma il colpo di fulmine' per l'arte dolciaria arriva guardando le immagini di un campionato del mondo di pasticceria su una rivista di settore. È stato giudice nel talent «Il più grande pasticcere»

MARISA

Dal francese *maryse*, la marisa è un attrezzo molto utile in pasticceria. È una sorta di spatola in gomma o silicone con gli angoli arrotondati, perfetta per raccogliere da planetaria o ciotole e lavorare creme e impasti

AMARENE

Se non avete a disposizione la frutta fresca, niente paura, andranno benissimo anche le ciliegie o le amarene sciroppate. Per la foresta nera evitate, invece, quelle candite che sono poco umide e troppo dolci

Food styling Marina Filippelli, styling Tabitha Hawkins, producer Martina Barbero

«IN INVERNO POTETE UTILIZZARE LA FRUTTA SCIROPPATA»

Tenete sempre a portata di mano una bilancia e un termometro quando decidete di preparare un dolce in casa. «La maggior parte degli errori sono dovuti a temperature non corrette. E soprattutto prendetevi del tempo: la pasticceria ha bisogno di calma e dedizione». Roberto Rinaldini è una fonte inesauribile di suggerimenti non solo per ottenere una foresta nera perfetta, ma da tenere a mente ogni volta ci si accinge a preparare un dolce. Come evitare, dunque, un misero fallimento con il pan di Spagna? Usate uova a temperatura ambiente (20°C), montatele con le fruste elettriche o, meglio ancora, con la planetaria, e solo quando le uova avranno cominciato a schiumare (a formare, cioè, delle bolle), aggiungete lo zucchero semolato. In questo modo lo zucchero si distribuirà in maniera uniforme e il composto rimarrà più stabile. Avete difficoltà a montare la panna? Assicuratevi che sia ben fredda (4°C) e che sia altrettanto freddo il contenitore in cui la versate: tenetelo in frigo qualche ora, azionate le fruste elettriche e solo quando la panna avrà cominciato a prendere corpo aggiungete lo zucchero. Ricordate di mettere poi tutto in frigo. Volendo, potete inserire una parte di mascarpone per tenerla ferma più a lungo, perché a un certo punto, in genere dopo 18/24 ore, la panna tende a smontarsi. E per una torta gluten free? Basta sostituire l'amido di riso alla farina. E poi, ricorda Roberto Rinaldini: «Mai sottovalutare l'importanza delle materie prime in cucina. I prodotti sono il punto di partenza per qualunque ricetta vogliate preparare». E allora, se le ciliegie non sono di stagione? Evitate quelle candite: sono troppo dolci e per nulla umide. Quelle sciroppate, invece, saranno perfette.

Ly.ca.

massa non avrà triplicato il suo volume iniziale e sarà diventata chiara e spumosa. Ci impiegherete più o meno una decina di minuti. Aggiungete ora le polveri setacciate, operazione da effettuare molto delicatamente, con l'aiuto di una marisa o di una spatola, effettuando un movimento che va dal basso verso l'alto e facendo attenzione che il composto non si smonti o non presenti grumi, pena la riuscita del dolce.
Nell'impasto del pan di Spagna, infatti, non c'è alcun agente lievitante: la torta viene su grazie all'aria incorporata durante la lavorazione. Versate il tutto in uno stampo imburrato dal diametro di 20 cm e infornate per 20-25 minuti. Prima di sfornare fate la prova con la punta di un coltello: se risultasse umida, prolungate la cottura ancora per qualche minuto. Comunque dovreste accorgervi che il dolce è cotto anche perché le pareti tenderanno a staccarsi dal bordo dello stampo. Non allarmatevi, quindi, se dovesse leggermente ritirarsi, è normale. La base può essere preparata anche un paio di giorni in anticipo, purché la conserviate ben avvolta in pellicola alimentare. Preparate ora la farcia e la bagna. Tagliate a metà le ciliegie e mettetele da parte. In un contenitore freddo, montate la panna ben fredda con i semi di vaniglia e aggiungete lo zucchero poco alla volta. Incorporate le ciliegie e conservate in frigo. Mettete acqua, succo e zucchero in un pentolino sul fuoco, portate a ebollizione e fate raffreddare prima dell'utilizzo. Se vi piace una bagna un po' alcolica, fate come in Germania e aggiungete un bicchierino di kirsch, l'acquavite a base di ciliegie. In mancanza usate un rum scuro. A questo punto non resta che montare la torta. Tagliate il pan di Spagna in tre parti orizzontali. Mettete il primo strato all'interno di un anello d'acciaio da pasticceria o direttamente su un piatto da portata, inzuppatelo con la bagna alla ciliegia, stendete uno strato di un centimetro di panna alle ciliegie. Appoggiate sopra il secondo disco di pan di Spagna, inumiditelo con la bagna, spalmate con la panna alle ciliegie e completate con il terzo disco. Rimuovete delicatamente l'anello, rifinite la parte superiore con la panna e ricoprite con scaglie di cioccolato e ciliegie a piacere. Conservate in frigo e mangiate entro un paio di giorni.

ZUCCHERO

Quando dovete montare le uova o la panna con lo zucchero, aggiungete quest'ultimo solo in un secondo momento, quando cioè panna o uova avranno già preso corpo. E fatelo in più riprese in modo che lo zucchero si distribuisca bene

PER MONTARE

Quando montate la panna, assicuratevi che sia ben fredda. E perché rimanga tale, già qualche ora prima mettete in frigorifero il contenitore che userete per lavorarla. Solo così riuscirete a montarla a dovere

I LIBRI

Hawa Hassan, *Bibi's kitchen*, Ten speed press edition

DALL'AFRICA

BIBI'S KITCHEN E LE NONNE

Ciò che più commuove in «Bibi's Kitchen», di Hawa Hassan, sono i racconti che fa delle ricette tramandate di generazione in generazione dalle donne d'Africa nelle loro cucine di casa.

Annie Gray, *How to Cook The Victorian Way with Mrs Crocombe*, Eng. Heritage

STORICO

AI FORNELLI CON MRS CROCOMBE

How to Cook The Victorian Way with Mrs Crocombe, della storica Annie Gray, è il libro per tutti gli amanti della cucina d'epoca. E anche per chi ha adorato Downton Abbey....

Emanuela Caorsi, *Riparto da me, alimentazione olistica*, Gribaudo

IL MANUALE

NUTRIRSI IN MANIERA OLISTICA

Questo libro di Emanuela Caorsi, «Riparto da me», è un viaggio rivoluzionario dentro la alimentazione olistica, partendo dai cibi "veri" e passando dall'ascolto ragionato di noi stesse/stessi

Un ibrido tra saggio e ricettario: 150 piatti intermezzati da riflessioni Su acciughe, rabarbaro e anche la vita

CUCINA, MANGIA, RIPETI (LA FORMULA NIGELLA)

di **Angela Frenda**

Cucina,mangia, ripeti. Nigella Lawson ha un nuovo mantra. E sull'argomento ci ha scritto un libro appena uscito, che infatti si intitola «Cook, eat, repeat». Nigella è cresciuta insomma e, come tutti noi con l'avvicinarsi della maturità, ha deciso di prendersi quel che le piace di più dalla sua vita. Così è partita dall'assunto che si può trovare la pace nei ritmi consolatori dl cucinare. che non è solo qualcosa che si esaurisce al termine del gesto, ma qualcosa di più: attraversa le nostre esistenze, sia fisicamente che dal punto di vista emozionale. Un piatto diventa nostro soltanto quando ha trovato la sua strada per entrare nel nostro repertorio personale, in quella lista di ricette alle quali ogni volta torniamo per cercare conforto e ripeterle... Una lista che si accresce e ambia esattamente allo stesso ritmo al quale noi cambiamo e cresciamo. «Ho provato a meditare per anni - racconta Lawson - e sempre con grande insuccesso. Ecco perché cucinare può essere forse considerata la cosa più simile alla meditazione. La routine di pelare e affettare e schiacciare può essere un atto che lenisce il rumore delle nostre menti. Che spegne tutti i pensieri». Il nuovo libro di Nigella Lawson è un po' ricettario un po' saggio/memoir. D'altronde, lei stessa ammette: «Cucinare per me è fonte di confort, significato e bellezza. Più che di un mantra, cook, eat and repeat è la storia della mia vita». E qui la food writer più famosa d'Inghilterra, divenuta simbolo di emancipazione femminile ma anche di cucina sensuale, che ha attraversato indenne le traversie della vita (dalla vedovanza al divorzio tempestoso con Saatchi, dalle accuse di tossicodipendenza ai dolori per la perdita di un'amatissima sorella), si lascia andare con sincerità. Lasciandoci intendere che le vite di tutti non sono semplici, e che tutti abbiamo bisogno ad un certo punto di un mantra da ripeterci per credere che andrà tutto bene. Se poi questo mantra avviene in cucina, ancora meglio, perché ci riavvicina a noi stessi. Troverete nel nuovo volume oltre 150 ricette goduriose e passionali, proprio come è nello stile di Nigella. Ma questa volta le introduzioni ai vari capitoli sono qualcosa in più della solita spiega pre-ricette. Ogni parte è uno spicchio del Lawson-pensiero: un'amorevole difesa del cibo bruciacchiato, consolazioni di Natale; che cos'è una ricetta?; rabarbaro... Una lunga confessione che l'autrice ha deciso di fare al suo pubblico di lettori senza mettere troppi filtri. La ricetta? «Lo so che quando ve le racconto metto sempre dosi precise e anche il numero di persone alle quali è rivolta. Ma volete sapere la verità? Non sono affatto convinta che questa sia una cosa giusta.... Chi può dire a quante persone è destinato esattamente un piatto? Dipende dalla fame che hanno, da chi sono, dal tipo di ricetta...». Insomma, se prima Nigella Lawson era un concentrato di certezze, soprattutto in cucina, con questo ultimo libro ci insegna (anche) ad essere tolleranti prima di tutto con noi stessi. E a vivere di poche certezze. Su tutte, una: cucinare ci rende tutti più felici.

Nigella Lawson, *Cook, Eat, Repeat: Ingredients, recipes and stories* Chatto&Windus, 345 pagine, 27,27 euro

Cook, eat, repeat, cook, eat, repeat, cook, eat, repeat, cook, eat, repeat, cook, eat, repeat.
Ingredients, recipes and stories.
Nigella Lawson

Battisti, Zanatta, *Cucina milanese contemporanea*, Guido Tommasi ed.

RICETTE

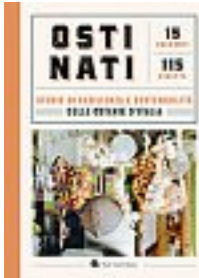
CUCINA MILANESE CONTEMPORANEA

Tredici capitoli, ciascuno dedicato a un genere alimentare (dal vitello al riso, dalle verdure al pesce d'acqua dolce). Per raccontare la nuova cucina milanese, con gli occhi dello chef del «Ratanà», Cesare Battisti

Carlo Cracco, Marco Pedron, *Dolce, Cracco e fantasia*, Vallardi

PASTICCERIA

I DOLCI DI CASA CRACCO

Carlo Cracco si lancia in una nuova avventura. Dai dolci da forno a quelli al cucchiaio, dai lievitati ai tradizionali, ecco 70 ricette per imparare la pasticceria con i segreti dello chef stellato

Ostinati, Storie di resilienza e sostenibilità delle osterie d'Italia, Slow Food

STORIE

I MIGLIORI (E RESILIENTI) OSTI D'ITALIA

Una nuova monografia Slow Food dedicata agli osti, questa volta scelti con la chiave della resilienza, cioè la capacità di non arrendersi mai. Ecco allora 15 storie di «ostinati» e le loro ricette

IN SVEZIA

Magnus Nilsson in libreria con un volume in cui spiega davvero perché ha chiuso uno dei ristoranti più celebri al mondo

«VI RACCONTO I MIEI 4.015 GIORNI AL FÄVIKEN»

di **Isabella Fantigrossi**

Questa è la storia di un ristorante che non esiste più. Il «Fäviken», situato nella campagna del Nord della Svezia, a 300 chilometri dal circolo polare artico, aperto nel 2008 e chiuso a fine 2019. Quando Magnus Nilsson, lo chef (molto visionario) che lo ha condotto, annunciò al mondo di voler chiudere l'esperienza del suo ristorante bistellato dopo 4.015 giorni di avventura, nessuno se lo aspettava. Era al culmine della popolarità: il ristorante, a causa del clima, chiudeva per 20 settimane all'anno e appena apriva le prenotazioni per i suoi 24 coperti si registrava in pochi minuti il tutto esaurito. Allora, però, Nilsson disse di essere stanco: «Passerò il mio tempo con la mia famiglia, rifletterò, mi dedicherò al giardinaggio, a scrivere, riposare e rimanere in forma, sia fisicamente sia mentalmente. Non voglio mentire, sono un po' stanco dopo tutto questo tempo passato a spingere sull'acceleratore». Del resto, disse, «ho sempre saputo che il "Fäviken" non sarebbe stato per sempre: per gestire un posto del genere hai bisogno di sentirti dentro una grande eccitazione. E io una mattina mi sono svegliato e per la prima volta, prima di andare a lavorare, non l'ho sentita». Ma oggi, dopo aver cominciato la sua seconda avventura lavorativa — da gennaio è direttore della Mad Academy, l'associazione no profit fondata in Danimarca da Renè Redzepi — Magnus Nilsson ha deciso di chiudere, anche simbolicamente, l'esperienza del suo ristorante tornando in libreria (è il suo quinto volume) con *Fäviken: 4015 Days, Beginning to End* (Phaidon). Un bellissimo libro fotografico in cui fa il punto di tutto quello che è stato il ristorante de Järpen. Anche se non esiste più. Di quello che ha significato per se stesso e anche per gli altri. E raccontando, esattamente, come andò quella mattina: «Per anni è stato una grandissima parte della mia vita — racconta oggi —. E il "Fäviken" fu importante anche perché abbiamo basato il nostro menu quasi interamente su prodotti della zona circostante, cosa insolita all'epoca in generale e inaudita nel segmento più alto dei ristoranti». Poi subentrò a un certo punto la stanchezza. «Una mattina mi svegliai con gli occhi incrostati di lacrime secche. Guardavo il soffitto, non riuscivo ad alzarmi dal letto. Non stavo bene». Nilsson non usa la parola *burnout* però confessa di aver sentito, in quei giorni, il peso del mondo sulle spalle. Chiuso il locale (e un ciclo gastronomico), oggi lo chef svedese cura, assieme alla moglie Tove e ai loro quattro bambini, un meleto di 18 ettari nel sud del Paese. E nel libro Nilsson ha documentato tutti i piatti e le ricette nate qui. «All'inizio questo nuovo libro doveva essere semplicemente un catalogo completo di ogni ricetta fatta al "Fäviken" — spiega —. Sai, un po' come si fa con gli artisti morti, un catalogo ragionato. Poi si è passati all'idea di un libro basato su storie senza alcuna ricetta. Infine, dopo diversi zigzag direzionali, ci siamo decisi sulla forma che ha adesso: un elenco cronologico di ogni piatto mai servito al "Fäviken", con storie, ricette e le immagini che il fotografo Erik Olsson ha scattato da noi dal 2008 fino alla fine». La chiusura, vera, del ciclo del «Fäviken».

Magnus Nilsson, *Fäviken: 4015 Days, Beginning to End*, Phaidon, 324 pagine, 54,95 euro

IL MENU SALUTARE

 PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

INGREDIENTI

200 g di farina di castagne, **3-4 dl** di acqua calda, **25 g** di pinoli, **50 g** di uvette, **30 g** di noci sgusciate, olio extravergine di oliva, sale

CRÊPES AUTUNNALI

Setacciate la farina di castagne in una ciotola, temperatela con l'acqua calda, aggiungendola poco alla volta fino ad avere una consistenza omogenea ma non troppo fluida. Fate riposare 30 minuti. Lavate le uvette, tritatele leggermente, unitele alla pastella con i pinoli e le noci spezzettate. Scaldate una piastra liscia, versatevi un filo di olio extravergine e distribuitelo con un pezzetto di carta da cucina. Versate la pastella a cucchiaiate sopra la piastra, cuocendo come fossero dei pancake. Quando iniziano ad asciugare in superficie, rigirate aiutandovi con una spatola e terminate la cottura sul secondo lato. Impilate le crêpes man mano che sono cotte. Servitele da sole o con un filo di sciroppo di acero o di agave. Potete accompagnarle anche con della ricotta fresca. (*al.av.*)

4 PERSONE

20 MINUTI

INGREDIENTI

1 cipolla, **1** carota, **1** gambo di sedano, **1** spicchio di aglio, **500 g** di cavolo verza, **1** mazzo di cavolo nero, brodo vegetale, **1** peperoncino piccante, olio extravergine di oliva, sale, pane di grano duro

ZUPPA DI CAVOLI MISTI

Affettate la cipolla, fatela appassire in una casseruola ampia con un cucchiaio di olio extravergine, aggiungete la carota e il sedano tagliati a dadini, l'aglio intero, salate, mescolate e cuocete a fuoco dolce. Nel frattempo lavate la verza, eliminate il torsolo e tagliatela a striscioline. Lavate il cavolo nero, togliete la costa centrale più coriacea e tagliatelo a pezzetti. Aggiungete verza e cavolo alle altre verdure nella casseruola, regolate di salate e mescolate lasciando insaporire 5 minuti. Unite il peperoncino. Versate un litro e mezzo di brodo vegetale, coprite a metà e cuocete 30 minuti. Affettate il pane di grano duro, tostatelo in padella o sotto il grill. Conditelo con un filo di olio e disponetene 2 fette in ogni ciotola, versate la zuppa e servite. (*al.av.*)

4 PERSONE

60 MINUTI

Ortaggi di stagione e poi cereali integrali, legumi (vanno bene anche in scatola ma lavate via il sale), miso al posto del dado, erbe, spezie E imparate a leggere le etichette, per evitare i cibi con zuccheri nascosti, farine troppo raffinate e grassi «trans»

LA DISPENSA PERFETTA

di **Anna Villarini ***
foto di Laura Spinelli

Gli ingredienti freschi di stagione sono molto preziosi: contengono vitamine, minerali e antiossidanti che ci servono e costano meno. A novembre non dovrebbero mai mancare broccoli, cardi, cavolfiori, cavoli, carciofi, ceci, fagioli, funghi, radicchi, rape e cime di rapa, sedano rapa, topinambur, zucca, arance, cachi, castagne, fichi d'india, kiwi, melagrane e uva. La dispensa, però, non è fatta solo di frutta e verdura. Ci sono alcuni ingredienti, meno deperibili, che dovremmo abituarci a tenere sempre in cucina. Innanzitutto, i cereali integrali in chicco (per esempio, riso, farro, orzo, avena, grano saraceno, miglio) e i loro derivati come la pasta integrale, i fiocchi di avena e le loro rispettive farine, utili per improvvisare un pasto veloce, un dolce, una focaccia o del pane. Per questo teniamo sempre una scorta di lievito madre, fresco o in polvere, di cremor tartaro (da usare se abbiamo tempo) e di bicarbonato, perfetto invece per lievitazioni più veloci. I legumi, invece, vanno bene secchi, congelati o anche in scatola ma questi dovranno essere sciacquati molto bene sotto l'acqua corrente per togliere l'eccesso di sale. Tenete, poi, sempre in dispensa del miso, una pasta a base di soia e di un cereale fermentata con il sale. Ricco di enzimi che aiutano la digestione e di fermenti, potete utilizzare il miso al posto dei dadi per il brodo, specialmente ora che arriva il freddo. Attenzione, però: aggiungetelo solo a fine cottura nella minestra per non distruggere le proprietà nutrizionali con il calore. Inoltre accertatevi di avere in dispensa le spezie (come zenzero, curcuma, cannella, pepe) e le erbe aromatiche: fresche, surgelate o essiccate, danno sapore ai cibi limitando il consumo di sale. Al momento di fare la spesa — da fare sempre seguendo una lista e a stomaco pieno per non rischiare di riempire il carrello solo per fame — abituiamoci a leggere bene le etichette dei prodotti. Obbligatorie per legge, sono una miniera di informazioni per scegliere consapevolmente tra un cibo e un altro. Controlliamo data di scadenza, provenienza di un prodotto, peso e, soprattutto, lista degli ingredienti. Nell'elenco, vengono riportati in ordine decrescente, cioè il primo è l'ingrredienti contenuto in quantità maggiore e poi a scendere. In fondo, quindi, si trovano in genere eventuali additivi e aromi. Perché dobbiamo stare particolarmente attenti agli ingredienti? Secondo la ricerca scientifica, il consumo di alimenti troppo raffinati, ricchi in zuccheri semplici aggiunti, grassi saturi o trans alla lunga può incidere negativamente sulla nostra salute. Perciò controlliamo che le farine non siano «0» oppure «00» (molto raffinate) e che gli eventuali amidi non siano tra i primi ingredienti, perché si ricavano dalla raffinatura più spinta dei cereali. Cerchiamo poi di acquistare alimenti privi di zuccheri aggiunti (oppure che non siano tra i primi 4 ingredienti nella lista), che si nascondono spesso sotto altri nomi: saccarosio (lo zucchero bianco), zucchero di canna, zucchero di canna integrale, sciroppo di mais, sciroppo di fruttosio, di glucosio, di riso, succo di agave, maltosio, destrosio, succo di acero, miele. Per altro ingredienti che possono essere presenti anche in prodotti pubblicizzati come «senza zucchero». E i grassi? Il migliore è l'olio extravergine di oliva. Quello d'oliva, invece, è raffinato. Per tutti gli altri grassi l'etichetta non fornisce informazioni precise: i grassi idrogenati, le margarine e gli oli raffinati possono contenere i grassi detti «trans», tra i più pericolosi poiché favoriscono la formazione delle placche nelle arterie. Infine, non facciamoci mai guidare negli acquisti dalle scritte salutistiche: la maggior parte, secondo l'Efsa (l'Autorità europea per la sicurezza alimentare), non è scientificamente corretta.

**Nutrizionista e ricercatrice alla Fondazione IRCCS-Istituto Nazionale dei Tumori*

CUCINATE LE CASTAGNE: SOLO 174 CALORIE IN 100 GRAMMI

Novembre è il mese delle castagne, una volta considerate il «pane di poveri»: essiccate o ridotte in farina, venivano consumate così anche fuori stagione, perfette grazie al loro sapore dolciastro per preparare dessert senza utilizzare lo zucchero. Contengono solamente 174 calorie ogni 100 grammi, meno dei cereali dei quali sono dunque un ottimo sostituto, per altro senza glutine. Trenta grammi sono la quantità giusta per sfruttarne le proprietà nutrizionali senza ingrassare: forniscono fibre, ferro, potassio, magnesio, calcio e alcune vitamine del gruppo B (non la B12 però). Nel Medioevo erano considerate afrodisiache, soprattutto se lessate nel vino, un metodo di cottura presto abbandonato e superato da quello in acqua. Le varietà sono molte, tutte buone e nutrienti, perfette bollite o arrostite per una merenda gustosa per grandi e più piccoli.

An.Vill.

Crediti: food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi; tessuti Society Limonta e C&C Milano; ceramiche La Fornacina Keramik Studio, Serax, La Topaia Laboratorio di Ceramica, Asa-Selection; posate Mepra; bicchieri Zafferano Italia

RISO, MELE E MARRONI

INGREDIENTI

400 g di riso integrale, **400 g** di castagne cotte al vapore, **3** mele renette, **1** scalogno, **1** bicchiere di vino bianco, olio extravergine di oliva, grana grattugiato (facoltativo), sale e pepe

Lessate il riso integrale in acqua bollente salata per 50 minuti e scolatelo al dente. Sbucciate le mele, eliminate i torsoli, tagliatele a dadini e mettetele in una casseruola coperte a metà di acqua fredda. Cuocetele a fuoco dolce e a pentola coperta finché sono tenere, poi frullatele a crema. Tritate lo scalogno, soffriggetelo in una casseruola ampia in due cucchiai di olio extravergine, infine unite le castagne e lasciatele insaporire per alcuni minuti spezzettandole con il mestolo. Ora sfumate con il vino bianco. Quando sarà evaporato, aggiungete il riso integrale e la crema di mele. Salate e pepate, cuocete una decina di minuti mescolando, se volete mantecate con il grana grattugiato e servite. (*al.av.*)

4 PERSONE

70 MINUTI

SCORZONERA E CAROTE COLORATE

INGREDIENTI

2 scorzonere, **3** carote arancioni e gialle, **50 g** di uvetta non zuccherata, **1 cucchiaio** di pinoli, **1 cucchiaio** di aceto di riso, olio extravergine di oliva, sale

Chiamata anche asparago d'inverno, originaria dell'Europa dell'est, la scorzonera è una radice autunnale dall'aspetto simile a una carota scura. Cominciate sbucciando scorzonera e carote, poi tagliatele in quattro quindi a bastoncini: se il centro della scorzonera è legnoso, eliminatelo prima della cottura. Sbollentate la scorzonera 10 minuti in acqua bollente salata e scolate. Scaldate due cucchiai di olio in una padella ampia, mettete scorzonera e carote colorate, salate, coprite e cuocete per dieci minuti. Lavate l'uvetta e aggiungetela alla cottura. Tostate leggermente i pinoli in una padella antiaderente e uniteli alle verdure. Togliete il coperchio, controllate se le radici sono tenere quindi sfumatele con l'aceto di riso e lasciate evaporare prima di togliere dal fuoco. (*al.av.*)

4 PERSONE

30 MINUTI

INSALATA DI CARDI

INGREDIENTI

500 g di cardi, **2 cucchiai** di senape rustica, **4 cucchiai** di aceto di mele, **1 cucchiaino** di miele, il succo di **1** limone, sale

Mondate i cardi eliminando le parti annerite e i filamenti. Poi tagliateli a bastoncini e immergeteli man mano in acqua fredda e succo di limone. Nel frattempo portate ad ebollizione una pentola di acqua salata, lessate i cardi a fuoco vivace per 30 minuti circa o finché sono ben teneri. Scolateli e lasciateli intiepidire in una zuppiera o in un piatto da portata. Ora procuratevi un barattolo a chiusura ermetica. Versate all'interno la senape rustica, l'aceto di mele, un cucchiaino di acqua, un cucchiaino di miele, sale e tre cucchiai di olio extravergine. Chiudete ermeticamente il barattolo e shakerate per far emulsionare perfettamente la vinaigrette. Condite i cardi con la salsa e lasciate marinare per almeno 30 minuti prima di servire. (*al.av.*)

4 PERSONE

50 MINUTI

MACCHERONI INTEGRALI AI FUNGHI

INGREDIENTI

320 g di maccheroni integrali, **1** spicchio di aglio, **300 g** di broccoletti, **300 g** di funghi pleurotus (cardoncelli), peperoncino, olio extravergine di oliva, sale

Cominciate mondando i funghi cardoncelli, poi tagliateli a dadini e saltateli in una padella ampia con lo spicchio di aglio schiacciato e un pezzetto di peperoncino secco. I funghi dovranno prendere colore. Quando sono pronti, salateli e pepateli e metteteli da parte tenendoli in caldo. Ora dedicatevi ai broccoli. Lavateli e divideteli in cimette. Portate ad ebollizione una grande pentola di acqua salata, mettete in cottura la pasta e, appena l'acqua riprende il bollore, unite anche i broccoletti per farli cuocere assieme ai maccheroni. Scolate la pasta al dente e ripassatela in padella con i funghi. Unite anche i broccoletti e, se serve, un mestolino di acqua di cottura. Quando i maccheroni sono pronti, servite aggiungendo un filo di olio extravergine crudo. (*al.av.*)

4 PERSONE

20 MINUTI

a cura di **Gabriele Principato**

Chiusi i ristoranti al pubblico nelle zone rosse, moltissimi locali si stanno organizzando con le consegne a domicilio e il servizio d'asporto (fino alle 22). Ecco, dunque, alcuni dei migliori indirizzi di Milano

TOKUYOSHI E I SANDWICH GIAPPONESI

«Katsusanderia» di Yoji Tokuyoshi, via S. Calocero 3, Milano, Bentoteca.com

Ripieno di lingua di vitello e servito con cavolo viola e maionese agli spinaci. Oppure di sgombro fritto, accompagnato da salsa al sesamo bianco, zucchine gialle marinate e erbe aromatiche. O, ancora, in versione vegetariana. Sono le tre tipologie di katsusando — il tipico panino della tradizione giapponese — che propone a Milano per il delivery e il take away la «Katsusanderia» dello chef Yoji Tokuyoshi. Visto il successo avuto da questo piatto alla «Bentoteca» — il suo bistrot aperto subito dopo il lockdown di marzo nei locali che ospitavano il ristorante stellato —, il cuoco ex allievo di Bottura ha ideato un menu dedicato a questi particolari sandwich fatti con lo shokupan: l'equivalente nipponico del pane in cassetta. Chi vuole può accompagnarli con birre artigianali della città di Naka, poco meno di un'ora da Tokyo. Disponibili per la consegna a domicilio restano anche i piatti della «Bentoteca». Dall'ormai amatissimo midollo di vitello «Shiokara», cotto alla brace e servito con calamari fermentati leggermente piccanti, al kit per il ramen da finire a casa: con brodo a base di pollo con katsuobushi, noodle fatti a mano, uovo cotto a bassa temperatura, spinaci, germogli di soia al sesamo e una fetta di maiale brasato. Non manca anche una proposta di menu (per due persone) con all'interno i piatti più ricercati dai clienti. Oltre a una proposta speciale, studiata per l'aperitivo, con un tris di katsusando e un'etichetta di vino selezionata direttamente da chef Tokuyoshi.

«OTTIMOFIORE»

IL SAPORE SICILIANO DELLA TRADIZIONE

Tagliolini alla crema di broccoletti e bottarga di tonno. Pasta alla Norma. Pesce spada con limone e mentuccia. E, poi, l'immancabile cassata. Sono alcuni dei piatti d'asporto della «Trattoria Ottimofiore», un punto di riferimento a Milano per gli amanti della cucina siciliana tradizionale. Imperdibile la pasta con le sarde e i cannoli con ricotta e frutta candita.

«GONG»

DIM SUM PER TUTTI I GUSTI

C'è il raviolo wagyu, foie gras e tartufo. E, poi, il dim sum zafferano, crema di risotto alla milanese e ossobuco. Sono alcuni dei piatti proposti per delivery e asporto da «Gong Oriental Attitude», il noto locale di Giulia Liu. L'anatra alla pechinese con pancake cinesi e julienne di cetrioli, porro e carote è da provare.

«VÒCE»

DALLA COLAZIONE ALLA CENA

Dalle brioche con gianduja, alle polpette di pesce al pomodoro. È un delivery che accompagna il cliente dalla colazione alla cena quello studiato per il bistrot «Vòce» da Alessandro Negrini e Fabio Pisani, chef del bistellato «Il Luogo di Aimo e Nadia». Imperdibile il kit per gli spaghettoni con cipollotto, guanciale d'Osvaldo e pomodori. Il locale propone anche l'asporto.

«CIRISPACCIO»

COSIMO MOGAVERO, RICETTE CAMPANE

Dal ragù napoletano alla pasta e patate con provola affumicata. Fino ad un celebre lievitato salato come il tortano. Ma anche selezionati formaggi, salumi e vini della Campania scelti con sapienza e passione da Cosimo Mogavero. Questa è l'offerta delivery e asporto del ristorante con bottega «Cirispaccio». Il menu è disponibile sull'account Instagram del locale @cirispaccio—official.

«DIVERSAMENTE MACELLAI»

LE BOX DI CARNE A RITMO DI MUSICA

Tagli di carne pregiata. Tutto l'occorrente per preparare irresistibili ricette dal mondo (come i tacos messicani). E una divertente playlist musicale a tema da ascoltare mentre si cucina o si mangia. Questo è ciò che si riceverà ordinando una delle special box delivery di «Carne. Diversamente Macellai». Consegne in tutta Italia.

«BULK»

KIT GOURMET ANCHE PER IL BRUNCH

Difficile scegliere fra il kit per i casoncelli alla bergamasca da ultimare a casa e il croque madame, con prosciutto cotto, formaggio e uovo biologico. Ma ci sono anche speciali burger (e persino una pizza gourmet) nell'offerta delivery e d'asporto del ristorante «Bulk» dello chef Giancarlo Morelli. Il sabato e la domenica è disponibile anche un menu brunch in stile italo-americano.

a cura di **Gabriele Principato**

Anche nel resto d'Italia molte tavole d'autore sono pronte con piatti pensati apposta per il servizio a domicilio. Crocchette, bao, crudi e tacos: il meglio da provare a casa

«L'IMBUTO BOX» CON I MENU A SORPRESA

Un cubo gourmet contenente un menu creativo a sorpresa. È la divertente «L'ImbutoBox» ideata da Cristiano Tomei. Lo chef propone preparazioni realizzate con tecniche del mondo, ma solo materia prima locale: proprio come fa normalmente nel ristorante «L'Imbuto» di Lucca, una stella Michelin. Pesce del Tirreno, carni toscane, latticini, frutta e verdura della Garfagnana. Questa «misteriosa» scatola — ordinabile da ogni parte d'Italia — contiene una degustazione composta da cinque portate da completare a casa con il gusto del cuoco toscano. C'è la possibilità di scegliere fra cinque varianti: carne, pesce, vegetariano, vegano oppure onnivoro. Tutte in abbinamento col pane preparato nelle cucine del locale stellato. Così come i piatti, che vengono messi sottovuoto e spediti con corriere refrigerato. «L'ImbutoBox» arriva corredato dall'occorrente per mettere in tavola un pasto completo. Compresi i consigli di cottura e servizio. Qualche esempio di ricette famose dello chef? La bistecca «primitiva» cotta sulla corteccia. Gli irresistibili i ravioli ripieni di olio evo con parmigiano e polvere di cavolo nero. O, ancora, il fagiano al curry. Oppure il rombo al bambù. Chi vuole, può ordinare pure selezionate bottiglie di vino.

Lo chef stellato toscano Cristiano Tomei con il suo «L'ImbutoBox», ordinabile da ogni parte d'Italia attraverso il sito internet: *limbutobox.it*

«CARNAL», ROMA

I SAPORI LATINI DI ROY CACERES

Dai tacos con pancia di manzo Ahumada — marinata e affumicata con legno di faggio — allo spiedino di Pluma iberica cotto. Il colombiano Roy Caceres (chef del ristorante una stella Michelin «Metamorfosi») propone con il suo nuovo bistrot «Carnal», in formula delivery, sapori sudamericani in versione pop. Un'offerta articolata con diverse combinazioni e varianti, sempre presentate con dressing, contorni e tutto il necessario per completare a casa i piatti, grazie a dei tutorial che trasformano la cena in una esperienza da condividere. Da provare la box di «pescado», con delizie come il taco di gamberi rossi crudi, avocado e pomodorini confit.

«KRÈSIOS», TELESE TERME

PESCE «FUSION»

Subito dopo il lockdown di marzo Giuseppe Iannotti — chef e patron del ristorante «Krèsios», una stella Michelin — ha creato «8pus»: dark kitchen dedicata a piatti di mare comfort e creativi. Qualche esempio? Ci sono l'otoro katsu sando con ventresca di tonno e caviale, il ramen di polpo, il bao al vapore con ombrina e l'hot dog di salmone. Ma anche box con menu tematici: tra formule *ready to eat* (entro i 30 km) o *ready to cook*, che è possibile ricevere, invece, in tutta Italia. Si tratta di un progetto su cui lo chef lavorava da molto e che la pandemia ha solamente accelerato. Da provare, pure, i dessert: dalla tarte au citron, al tiramisù, passando dalla torta Guanaja.

«DATTILO», STRONGOLI

CATERINA CERAUDO, CIBO DELL'ANIMA

Ci sono le crocchette di patate e caciocavallo con maionese al peperone arrosto. La lasagnetta di melanzane con pomodoro candito e ricotta affumicata. E, poi, lo stracotto di vitello glassato al melograno e castagne. Questi sono alcuni dei piatti confort che propone da delivery e asporto (in box sostenibili) una delle più amate chef calabresi, Caterina Ceraudo, del ristorante stellato «Dattilo» di Strongoli, nel crotonese. Preparazioni creative, offerte a prezzi alla portata di tutti e disponibili alla carta o in menu completi che cambiano ogni settimana. Non mancano anche tapas per l'aperitivo, da accompagnare alle selezionate etichette di vino del ristorante.

«I PUPI», BAGHERIA

SUSHI ISOLANO

Ricette siciliane creative trasformate in sushi. Questa unione alchemica tra sapori italiani e tecniche giapponesi è la proposta delivery di Tony Lo Coco, chef e patron del ristorante una stella Michelin «I Pupi» di Bagheria, in provincia di Palermo. Un modo geniale per rendere adatti alla consegna a domicilio i piatti di uno dei cuochi più conosciuti e amati della Sicilia, che nella sua carriera ha cucinato per personalità come Bill Gates, il Dalai Lama, il principe Harry, Charlize Theron, Rania di Giordania, i reali di Danimarca e Sean Penn. Da provare? I roll allo sfincione con gamberetto bianco di nassa e i nigiri con spaghetto di tonno e crema di bottarga al limone.

Paese	2019*	2020**
ITALIA	**47,2**	**47,5**
Francia	42,1	43,9
Spagna	33,7	37,5
Germania	8,2	8,9
Portogallo	6,5	6,5
Romania	3,8	3,6
Ungheria	2,4	2,9
Austria	2,5	2,7

Paese	2019*	2020**
Grecia	2,0	2,0
Bulgaria	0,9	0,9
Croazia	0,7	0,7
Slovenia	0,8	0,6
Rep. Ceca	0,5	0,6
Slovacchia	0,3	0,3
Cipro	0,1	0,1
Lussemburgo	0,1	0,1
Malta	0,0	0,0

LA NUOVA GEOGRAFIA DEL VINO

Grecia, Portogallo, Sudafrica. L'Avellinese e l'alto Piemonte. La mappa di quello che berremo si allarga, complici i cambiamenti climatici e le richieste del mercato
Che vuole come protagonista assoluto il territorio: vitigni autoctoni, varietà antiche
E in questo l'Italia ha un patrimonio invidiabile, tutto da esplorare

di **Alessandra Dal Monte**

LO SPECIALE/L'INCHIESTA

Grecia, Portogallo, Sudafrica. Sono i Paesi più promettenti per qualità e raffinatezza nell'attuale mappamondo del vino. Ma anche l'Italia viene citata dagli esperti: certo non perché sia emergente, piuttosto perché è da esplorare, soprattutto al di fuori delle rotte più classiche. Dall'Avellinese all'alto Piemonte, dalla Sicilia all'Abruzzo, il patrimonio nazionale di vitigni autoctoni — oltre 500, registrati — è sotto (favorevole) osservazione. E poi, a incuriosire, ci sono quegli Stati incredibilmente comparsi sulla cartina dei produttori, come Belgio e Danimarca: fino a quarant'anni fa sarebbe stato improbabile vedere delle viti nei Paesi Bassi o in Scandinavia. Eppure: «Grappoli maturi di Riesling sono stati raccolti nella Norvegia meridionale. E persino in Polonia, regina del clima continentale, la viticoltura è in ripresa», si legge nell'ottava edizione, aggiornata e rivista, dell'*Atlante mondiale dei vini*, pubblicato in inglese nel 2019 da Mitchell Beazley e appena uscito in italiano per Mondadori. Un'opera monumentale che ha richiesto due anni di lavoro ai co-autori Hugh Johnson, fondatore dell'*Atlante*, e Jancis Robinson, enologa di fama internazionale che lo affianca dalla quinta edizione, ai loro collaboratori sparsi in tutto il mondo e a un team di minuziosi cartografi. La (nuova) geografia del vino che ne emerge è piena di sorprese: mappe — ben 230 — alla mano, si nota che la vite non si coltiva più solo nelle due fasce temperate a nord e a sud dell'equatore, come si insegnava una volta agli aspiranti sommelier. Le aree in cui cresce si sono ampliate. Un po' perché il vino è materia viva, profondamente influenzata dai cambiamenti climatici — si pianta sempre di più verso i poli, in cerca di siti più freschi, e grazie all'agronomia avanzata lo si riesce a fare anche nelle zone calde, dal Brasile alla Birmania, dall'India al Vietnam — e un po' perché il mercato è cambiato radicalmente. «Oggi si cerca la biodiversità, l'espressione del territorio — sintetizza Jancis Robinson, ideatrice del sito di notizie e recensioni *JancisRobinson.com* —. Trent'anni fa tutte le case vinicole andavano nella stessa direzione, da Seattle ad Adelaide: i produttori volevano una copia dei vini francesi che piacevano ai critici. Borgogna e Bordeaux erano le regioni di punta, quelle più imitate. Adesso è richiesto ciò che è locale, indigeno». Va da sé che la mappa globale del vino abbia un altro aspetto, quasi a macchia di leopardo: «I produttori — spiega Robinson — sono desiderosi come non mai di esprimere con precisione il carattere del loro punto sulla Terra, in modo sempre più definito ogni anno». La nuova geografia del vino, insomma, preme per farsi sentire anche nel bicchiere. È il concetto di *terroir* all'ennesima potenza: il terreno unito al suo contesto, dal microclima al fattore umano. Un piccolo mondo che deve finire nelle bottiglie, connotarle, contraddistinguerle. E in questa stessa direzione di «iper-precisione local» vanno anche altri due fenomeni: l'attenzione sempre più diffusa a un processo di vinificazione poco invasivo, che preservi il più possibile le caratteristiche del grappolo, e la ricerca di tecniche di coltivazione sostenibili: «La sostenibilità — continua Robinson — è, insieme ai cambiamenti climatici, il grande tema. Biologico e biodinamico non sono solo una moda: la riduzione dei trattamenti chimici in vigna si è resa necessaria visto quanto si era impoverito il suolo negli ultimi anni». Insomma, le macro-tendenze sono chiare, ma è nei dettagli che si cela il fermento del vino.

> I produttori sono desiderosi di esprimere con precisione il carattere del loro «punto» sulla Terra. Dalla Tasmania al Belgio. Si coltiva verso i poli ma anche a poca distanza dall'equatore: una tendenza che tocca tutte le nazioni

Cambiano le priorità

Prendiamo alcuni indizi: in Inghilterra, Canada e Germania oggi è molto più probabile ottenere un raccolto soddisfacente di quanto accadesse dieci o vent'anni fa. Alcuni produttori di Champagne hanno piantato Chardonnay e Pinot nero nel sud dell'Inghilterra. Sono cambiate le preoccupazioni dei vignaioli: se un tempo il principale cruccio era portare le uve alla giusta maturazione, ora la priorità è evitare che i grappoli maturino troppo in fretta a causa del caldo spazzando via i livelli di acidità corretti per avere un vino equilibrato. Gli ambiti di ricerca attuali, quindi, riguardano la protezione delle uve e in alcuni casi anche l'effetto del fumo sul raccolto, un tema serio per California, Australia, Cile e Sudafrica, devastati dagli incendi. Poi: nelle zone vinicole classiche per sfuggire alle temperature in rialzo si pianta in quota. L'obiettivo è rallentare la maturazione degli acini e consentire a tutte le componenti organolettiche di svilupparsi. A volte, da tanto si aspetta, si finisce per raccogliere l'uva quasi appassita: per evitare che gli zuccheri si concentrino troppo a scapito di altre caratteristiche, come i tannini, i coltivatori usano poca acqua. Una sorta di aridocoltura in aree che potrebbero essere normalmente irrigate. Sembra il mondo alla rovescia, sono tentativi di adattamento.

Nuove provenienze

Ma tornando ai territori da esplorare, con le cartine sott'occhio gli autori dell'*Atlante* cerchiano le novità. Per esempio le Azzorre, che nell'edizione precedente, alla voce Portogallo, erano appena accennate mentre in questa si meritano un approfondimento: i terreni vulcanici e vitigni come Verdelho, Arinto e Terrantez danno vita a buoni vini bianchi, minerali e sapidi, là dove un tempo la tradizione voleva che si producessero solo vini dolci. L'altro astro nascente del Paese sembra essere, accanto alle già note zone del Douro, dell'Alentejo, del Minho (patria del Vinho Verde) e del Madeira, l'Algarve: vini bianchi minerali, vini rosati che ben si accompagnano al cibo, vini rossi di struttura. Poi Grecia, si era detto. «Qui i vignaioli fanno, sin dall'antichità, quello che oggi cercano gli appassionati di tutto il mondo — è il giudizio dell'*Atlante* —: intriganti vitigni autoctoni, un'ampia varietà di terreni, vini rinfrescanti con un passato e una storia, metodi di vinificazione artigianali». I rossi della Macedonia stanno facendo ben parlare di sé tanto che *The Wine Advocate* ha inserito il Kir-Yianni Diaporos Block 5 (uno Xinomavro con un po' di Syrah) nella lista delle migliori scoperte del 2019 (per l'Italia c'era il Carricante Eruzione 1614 di Planeta). Tra i vitigni della zona da ricordare anche il Naoussa. Creta è stata segnalata da Hugh Johnson nella 44esima edizione della sua guida bestseller *Pocket Wine Book* per il Dafni di Psarades Vineyard, uno dei vini da bere nel 2021: salvato dall'estinzione dalla famiglia Lyrarakis, questo vitigno ricorda l'alloro, è pungente e allo stesso tempo invitante.

Che cosa berremo

Anche il Sudafrica è spesso citato nelle classifiche dei «Paesi da assaggiare»: sempre Johnson raccomanda un White blend (mix di Chenin Blanc e altri internazionali con il Palomino che arriva dalle vigne antiche dello Swartland) invecchiato e fermentato in botte (produttore Badenhorst). Qui i vitigni internazionali esprimono sfumature territoriali molto specifiche: dalle zone aride a quelle fredde, dalle produzioni in quota a quelle al livello del mare i risultati sono meritevoli. E il Belgio? Gli spumanti della Vallonia e delle Fiandre, che accanto allo Chardonnay usano il Pinot blanc, sanno stupire. Un passaggio a parte lo merita l'Asia: la Cina in dieci anni, tra 2006 e 2016, ha raddoppiato la sua area vitata totale. La maggior parte del raccolto (il 90 per cento) è riservato a uve da tavola o all'uva passa, ma ci sono tentativi di produzioni di pregio, anche con investimenti stranieri (Lvmh ha impiegato quattro anni di ricerche per fondare, nella provincia di Yunnan, la cantina Ao Yun che produce rossi a base Cabernet Sauvignon). In India si coltiva nella regione del Maharashtra, dove il clima è subtropicale: Shiraz, Chenin Blanc, Zinfandel, ma anche Sangiovese e Cabernet. In Thailandia e Birmania i produttori potrebbero arrivare a cinque vendemmie ogni due anni, data l'umidità, ma con competenza gestiscono le piante per limitare la resa e aumentare la qualità. Appunti per l'anno prossimo: Tasmania (spumanti e Pinot nero fermo), Roussillon (bianchi peculiari come il Banyuls), vini fermi inglesi. Come dice Johnson, nel mutevole atlante del vino versione 2020 — e oltre — nessuna nazione è immune.

DA SAPERE

L'*Atlante mondiale dei vini* ottava edizione (Mondadori) contiene 230 mappe delle zone vinicole, dalla Francia alla Nuova Zelanda, indicazioni sulla produzione ma soprattutto le chiavi per capire la nuova geografia del vino

7,4

I milioni di ettari vitati nel mondo. Il Paese con più viti è la Spagna (966 mila ettari), seguita dalla Cina (855), dalla Francia (794) e dall'Italia (708) (dati Organizzazione internazionale della vigna e del vino, 2020)

47,2

I milioni di ettolitri di vino prodotti dall'Italia nel 2020 secondo le stime Ovi: si tratta del primo produttore mondiale seguito da Francia (43,9), Spagna (37,5), Stati Uniti (24,7), Argentina (10,8)

di **Gabriele Principato**

Abbinamenti audaci (almeno in apparenza), alleanze inedite tra cibi e bottiglie, racconti e storie
È il filo conduttore che anima queste quattro proposte, con i consigli di sommelier, esperti e autori
Un viaggio a tratti sorprendente dentro il variegato mondo dell'enologia. E non solo

MANUALE

Madeline Puckette e Justin Hammack, *L'arte del vino*, Vallardi, 317 pagine, 27 euro

QUELLO CHE VOLEVATE SAPERE SUL VINO

Nel titolo è già racchiusa l'essenza di questo libro: *L'arte del vino. La guida definitiva*. Ed è proprio un compendio di tutto ciò che serve sapere per orientarsi nel mondo dell'enologia quello che hanno raccolto in questo volume, edito da Vallardi, gli autori Madeline Puckette e Justin Hammack. Una guida di facile consultazione, illustrata da immagini, diagrammi, icone, mappe e ruote degli aromi, per migliorare il proprio sapere sul vino, imparare a riconoscere se quella che si sta bevendo è un'ottima bottiglia o soltanto una bufala del marketing e non sentirsi mai più intimiditi dal parere di sedicenti esperti.

AFFINITÀ

COSA C'ENTRA L'HAMBURGER COL SASSICAIA

Abbinare un hamburger da fast food a un prezioso vino della Borgogna. Oppure a un pregiato (e quasi sacro) Bolgheri Sassicaia. C'è chi ancora oggi definirebbe questo atto blasfemo o folle. Eppure, il risultato potrebbe lasciare sbalorditi molti palati raffinati. Così come sorseggiare un Sancerre — celebre vino della Valle della Loira — mangiando Cheetos, ossia quelle famose patatine di farina di mais e formaggio che quasi tutti hanno sgranocchiato almeno una volta nella vita per spezzare la fame. Stanno bene come «il latte coi biscotti» spiegano Vanessa Price e Adam Laukhuf, autori di *Big Macs & Burgundy. Wine pairings for the real world*, edito da Abrams Image. Perché? Il segreto di questi audaci abbinamenti è il perfetto equilibrio fra acido e grasso, sapido e minerale. Gli autori — lei sommelier professionista e lui giornalista — spiegano con chiarezza e senza tabù come scegliere vini (anche le etichette importanti) da accompagnare senza timore ai cibi di tutti i giorni: compresi gli snack che — quasi — mangiamo con vergogna. Un'idea di successo, come ha dimostrato la popolarità della rubrica settimanale della Price su *Grub Street*, il food blog del *New York Magazine*, in cui — come in questo libro — suggerisce, senza usare linguaggi difficili, termini tecnici e preconcetti, inedite alleanze fra vino e cibo, alternate da storie sul mondo dell'enologia, ma anche da divertenti racconti personali sulla vita nella Grande Mela di una ragazza di provincia proveniente dal Kentucky.

Vanessa Price e Adam Laukhuf, *Big Macs & Burgundy. Wine pairings for the real world*, Abrams Image, 239 pagine, 20 euro

ATLANTE

Il giro del mondo in 80 bicchieri, edito da Slow Food, 200 pagine, 27,55 euro

COGNAC O PISCO, I SEGRETI (ALCOLICI) DEL PIANETA

Dalle birre d'abbazia belghe alle porter inglesi. Passando per il bourbon statunitense, il whisky scozzese e giapponese, il cognac francese e il pisco peruviano. Ma anche dai quasi sconosciuti huangjiu cinese, airag monogolo e torroontés argentino. È un viaggio alcolico fra i cinque continenti quello proposto ne *Il giro del mondo in 80 bicchieri* (Slow Food) da Adrien Grant Smith Bianchi e Jules Gaubert-Turpin. Di pagina in pagina, fra suggestive cartine illustrate colme di dati e informazioni curiose, sarà possibile scoprire le bevande alcoliche tradizionali più amate e bevute del pianeta.

GUIDA

Daniele Sottile, *Avvinamenti*, Libreria Geografica, 225 pagine, 25 euro

COME ABBINARE BIANCHI, ROSSI E BOLLICINE

Per un secondo di pesce è meglio scegliere un vino bianco o uno rosso? E con il cioccolato sta bene una bollicina? Sono tante le domande che i neofiti (ma anche gli appassionati) si fanno ogni volta che devono abbinare una bottiglia a un piatto. A tutti questi quesiti risponde il sommelier Daniele Sottile in *Avvinamenti*, edito da Libreria Geografica: una guida utile per orientarsi (e piacevolmente perdersi) nel mondo dell'enogastronomia. Un itinerario tra incontri (e scontri) di sapori, percorrendo località, ricette, prodotti ed eccellenze vitivinicole di tutta Italia.

LO SPECIALE/I PRODOTTI

Location: Boffi Solferino, via Solferino, Milano

Foto di **Francesca Moscheni**

LA CANTINA

LE ETICHETTE

MEZZACORONA

Rotari AlpeRegis Rosé
Metodo Classico Trentodoc
Territorio: Valle dell'Adige
Uve: Pinot nero e Chardonnay
Un millesimato del 2015 con maturazione sui lieviti di almeno 36 mesi. Ottimo come aperitivo, ma anche da accompagnare lungo tutto il pasto, soprattutto con primi a base di pesce.

PASQUA VIGNETI E CANTINE

Mai dire Mai
Amarone della Valpolicella Docg 2012
Territorio: Valpolicella orientale
Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta
Un vino giovane ma già con una grande personalità. Al palato è avvolgente e complesso, con note di frutta nera matura, chiodi di garofano, cioccolato fondente e moka.

CANTINA TOLLO

Cerasuolo d'Abruzzo Dop Biologico
Territorio: provincia di Chieti
Uve: Montepulciano
Solo con uve da agricoltura biologica lasciate sui lieviti per circa tre mesi in serbatoi d'acciaio, questo Montepulciano rosato si sposa particolarmente bene con arrosti di carni bianche, secondi di pesce o formaggi freschi

CANTINE LEONARDO DA VINCI

Vin Santo Bianco dell'Empolese Doc 2011
Territorio: Vinci
Uve: Trebbiano
Per questo vinsanto i grappoli, raccolti a mano tutti intorno a Vinci, vengono poi fatti asciugare su stuoie di paglia. Ricco e vellutato in bocca, è dolce e fresco allo stesso tempo con sentori di frutta secca, fichi, mandorle e miele

SIDDÙRA

Maìa - Vermentino di Gallura Docg Superiore
Territorio: Gallura
Uve: Vermentino
Il particolare terreno, derivante da disfacimento granitico, insieme al microclima della regione hanno contribuito alla nascita di questo vino. In grado di conservare un sapore fresco e sapido

CASA VINICOLA SARTORI

Reius - Amarone della Valpolicella Classico Docg
Territorio: Valpolicella a nord di Verona
Uve: Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Cabernet
Vino dal colore rosso intenso con riflessi granati. Si accompagna a piatti importanti, come la cacciagione o le carni ai ferri. Grazie alle sue note speziate e di frutta secca

VEUVE CLICQUOT

La Grande Dame 2008 Millesimato
Territorio: Champagne
Uve: Pinot nero e Chardonnay
È la cuvée prestige tributo a Madame Clicquot. La particolarità? L'assempblaggio inedito in cui spicca il Pinot nero

MASOTTINA

R.D.O 2019 Brut Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
Territorio: Ogliano
Uve: Glera
Dal primo sorso, svela la sua sapidità. Sprigionando poi gli aromi floreali. Per questo si posa bene con le tartare di spigola o ai fritti di mare.

FOSS MARAI

Strada di Guia, 109 - Valdobbiadene Docg Extra Dry
Territorio: Valdobbiadene
Uve: Glera
Ricco di profumi, accompagna perfettamente piatti delicati a base di pesce o carni bianche. Grazie alla freschezza che si armonizza al residuo zuccherino

MASI AGRICOLA SPA

Campofiorin 2017 - Rosso Verona Igt
Territorio: Colline veronesi
Uve: Corvina, Rondinella, Molinara
Il vino ottenuto da uve fresche è rifermentato con il 25 per cento di uve integre semiappassite. Per ottenere un incremento nel contenuto alcolico, nel colore, negli estratti e nei tannini

BELLAVISTA

Teatro alla Scala Brut - Franciacorta Docg
Territorio: Franciacorta
Uve: Chardonnay e Pinot nero
Dedicato al tempio dell'Opera milanese, questo Franciacorta si differenzia dagli altri brut per il fatto che più di un quarto dei vini da cui è costituito affina per sette mesi in piccole botti di rovere

KETTMEIR

1919 Riserva Extra Brut
Territorio: Pochi di Salorno e Castelvecchio (Bz)
Uve: Chardonnay e Pinot nero
Le uve sono coltivate su versanti opposti del fiume Adige. A rendere ancora più particolare questo Metodo Classico è la sosta sui lieviti di oltre sessanta mesi

MONTELVINI

Asolo Prosecco Superiore Docg Millesimato - Extra Brut
Territorio: Asolo
Uve: Glera
Complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive di mela e pera, colpisce per la sua intensità e freschezza. Bilanciando bene la dolcezza, con acidità e mineralità

ALTEMASI

Altemasi Brut Millesimato 2016 Trentodoc Metodo Classico
Territorio: Colline di Trento, Valle dei laghi, Altopiano di Brentonico
Uve: Chardonnay
Sapido, piacevolmente fresco e di buona struttura. Ottimo come aperitivo ma anche abbinato a piatti più elaborati come una frittura di gamberi

VAL D'OCA

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry Millesimato Nero
Territorio: Valdobbiadene
Uve: Glera
Al naso gli aromi sono intensi e netto è il sentore di mela Golden. Anche se rimane l'aroma floreale che ricorda il glicine e la rosa. Perfetto per l'aperitivo
(*a cura di Tommaso Galli*)

LO SPECIALE/SCUOLA DI VINO

ADOTTA UNA PICCOLA VIGNA

Non è un anno semplice per i produttori di vino. La chiusura temporanea di tanti locali e ristoranti in tutto il mondo per contenere la pandemia ha fatto diminuire le vendite e i consumi. Per sostenerli e aiutare a salvare i propri vini del cuore tutti possono fare qualcosa. Come? Adottando, per esempio, una vigna. Con formule diverse, da Nord a Sud, si può contribuire a sostenere piccole realtà vitivinicole. Nelle Langhe, ad esempio, offre questa possibilità l'Azienda Agricola Sara Vezza, celebre per il suo Barolo Docg. Con un contributo fra i 400 e gli 800 euro l'anno gli aderenti avranno la soddisfazione di aver aiutato a tutelare un'eccellenza vitinicola e riceveranno una cassa di vino con etichette personalizzate. Possibilità simile la offrono l'Azienda Agricola Matteoli e la Fattoria Sant'Appiano in Chianti, Castelfalfi nei dintorni di Firenze, Tenuta San Marcello e Terra Argillosa nelle Marche, Caiaffa in Puglia e Cantina Berritta in Sardegna, che fa adottare tre barrique da 225 litri per un totale di 300 bottiglie di Cannonau biologico ottenuto con tecniche innovative e sostenibili. C'è poi l'iniziativa «Adotta un Cru» lanciata dalla cantina bio Grosjean, che permette di seguire in diretta la viticoltura eroica della Valle d'Aosta. Il percorso di adozione si articola in diverse tappe che corrispondono alle fasi di produzione e lavorazione: il primo step consiste nella scelta del Cru tra le vigne Rovettaz e Tzeriat, segue il certificato d'adozione e la ricezione immediata di una bottiglia di vecchia annata fuori commercio.

Vitigno nero dalla tempra vigorosa, arrivato in Sicilia con le colonie greche
Da simbolo del mondo contadino isolano, oggi sta vivendo il suo grande riscatto
Grazie ad alcune cantine che lo stanno rivisitando in bottiglie di lusso

NOCERA

di **Luciano Ferraro**
illustrazione di Felicita Sala

Che strano il destino del Nocera, il vitigno nero della Sicilia. Era il vino dei contadini antichi, quelli prigionieri della terra al Sud, che immaginiamo tutti simili ai personaggi descritti da Carlo Levi in *Cristo si è fermato a Eboli*: «Misteriosi e chiusi, non si vedevano che all'alba e al tramonto, e parevano così ancora più lontani, e relegati in un loro mondo remoto». Che strano ora vedere le uve del Nocera simbolo di un vino che spartisce le fortune con quelle del lusso, firmato da Dolce&Gabbana. Riscatto e abilità di intravvedere nella Sicilia atavica simboli dell'immaginario collettivo. Le piante ad alberello di Nocera sono arrivate in Sicilia, molto probabilmente, con le colonie greche. Duemilaseicento anni fa, forse. La tempra vigorosa ne aveva favorito la diffusione, soprattutto nella provincia di Messina, e poi più a Nord, anche in Calabria. Nel Novecento il vitigno è stato via via soppiantato dal Nerello Mascalese, di cui è affine, nella zona dell'Etna, e dal Nero d'Avola e da vitigni internazionali nel resto dell'isola. Da qualche anno queste uve, che vinificate in purezza danno un vino floreale e dalla buona acidità (sinonimo di longevità), sono tornate a comparire nella gamma di alcune cantine. I disciplinari consentono di usarle negli uvaggi nelle denominazioni siciliane Faro e Mamertino di Milazzo (e in Calabria nei vini Bivongi, Isola di Capo Rizzuto e in alcune IGT). Le cantine siciliane Mastronicola, Mimmo Paone, Planeta, Tindari e Vasari le vinificano in purezza. Come la calabrese Nesci. L'istrionico Salvatore Geraci, l'architetto-vignaiolo che ha risollevato la Doc Faro, assembla il Nocera con Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Galatena per il suo «veronelliano» Palari. Come fanno altre aziende della Doc, Bonavita e Casematte, ad esempio. La più recente rivisitazione del Nocera arriva da Josè Rallo, il volto di Donnafugata, con il fratello Antonio. L'azienda di Marsala lo unisce al Nerello Mascalese in una bottiglia firmata Dolce&Gabbana: il vino è un Sicilia Doc 2019, si chiama Rosa. Spiega Josè Rallo: «Abbiamo sposato il Nerello mascalese dell'Etna, molto verticale e floreale, con il Nocera, più fruttato e colorato. Un prodotto sartoriale, piacevole, interessante. Il nome è distante dalle nostre etichette con riferimenti letterari. Ma ci piace perché indica il colore e il fiore che D&G usano per i loro abiti». Così è cambiato il destino del Nocera.

Sui monti Picentini Silvia Imparato ha creato quello che è stato definito «il Sassicaia del Sud»: un mix di Aglianico e vitigni internazionali che racconta il territorio Ora la affianca la figlia Gaia, responsabile di «Core», la linea più «snella»

LE DONNE DI MONTEVETRANO

Silvia Imparato, 74 anni, e la figlia Gaia, 52, nella tenuta di Montevetrano: le prime bottiglie (1993) hanno subito successo

di **Alessandra Dal Monte**

Silvia, Patrizia, Monica. Da un anno anche Gaia. La squadra di Montevetrano, casa vinicola nella campagna a trenta minuti da Salerno, è tutta al femminile eccezion fatta per Mimì La Rocca, lo storico cantiniere, e Riccardo Cotarella, l'enologo che ormai più di 35 anni fa ha contribuito a far nascere la tenuta. «Penso che le donne abbiano bisogno di spazio per esprimersi con tutto il loro potenziale. Io ne sono circondata: Patrizia Marziale è con me la direttrice di questo posto, Monica Martino è l'addetta al lavoro di segreteria e da poco c'è anche Gaia Marano, mia figlia, che dopo una carriera nella moda ha deciso di raggiungermi per seguire "Core", l'altra nostra linea, più "snella"», spiega Silvia Imparato, 74 anni, ex fotografa diventata vignaiola dopo aver chiacchierato con un signore americano che stava ritraendo. «La sua passione è stata contagiosa: io avevo questo podere che temevo di non poter più tenere, ho deciso di scommettere». E così, quasi per gioco, nel 1991 ecco le prime bottiglie di «Montevetrano», dieci per cento di Aglianico e 90 per cento di Cabernet Sauvignon innestato su vigne preesistenti grazie a un'intuizione di Cotarella. È il 1995 quando Silvia spedisce al critico americano Robert Parker le prime tre annate (1991, 1992, 1993): lui le saluta come il «Sassicaia del Sud Italia». «Fu una fiammata, avemmo una popolarità inaspettata, che io non sarei mai stata in grado di gestire senza questa squadra intorno a me. Poi abbiamo avuto dei momenti in cui da "mito" siamo passati dalla parte dei cattivi perché il nostro vino non era tutto a base di uve autoctone. Ma anche i vitigni internazionali sono locali, esprimono il territorio, perché è qui che crescono, sotto questo sole, in questo suolo terrazzato che io non ho mai modificato. Ho capito che la fama un giorno ce l'hai e quello dopo no, perciò mi sono sempre difesa e ho cercato di tenere i piedi ben saldi a terra, questa terra in cui vendemmiavo con i miei cugini da piccola e dove la cultura agricola è fortissima». La tenuta, negli anni, ha dato lavoro a generazioni di mezzadri: «Un patrimonio umano straordinario». Ora il «Montevetrano» si fa con il 30 per cento di Aglianico, il 50 di Cabernet Sauvignon e il 20 di Merlot, tutti di proprietà. Mentre la linea «Core», rosso (Aglianico in purezza, dal 2011) e bianco (Greco e Fiano, dal 2015), si fa con uve acquistate dai territori circostanti più vocati. Il Core bianco 2019 ha vinto i Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2021. «Ne è uscito un prodotto molto apprezzato, che vendiamo bene anche qui in Campania. La dimostrazione che la qualità è sempre qualità: le uve giuste vinificate facendo parlare la terra rendono». Ai tempi del Covid la tenuta si è organizzata per vendere online su *vinodalproduttore.it*. E nel 2021 si festeggiano i 30 anni: «Vedremo se ci sarà modo di celebrare. Io resto ottimista, e lei?».

ARANCIONE

Il primo vino «arancione» di Cantina Urbana, la winery milanese di Michele Rimpici, si chiama Ringhio: Riesling dell'Oltrepò macerato sulle bucce in anfora di terracotta per 12 mesi

LA STAGIONE DEL NOVELLO

La tradizione arriva dalla Francia, dove i produttori di Beaujolais hanno inventato la macerazione carbonica: i grappoli interi (di uve Gamay Oltralpe, mentre in Italia i vitigni ammessi sono 60) vengono chiusi in un contenitore ermetico con anidride carbonica, che innesca una prima fermentazione. Il risultato è un vino beverino e poco tannico. Il Beaujolais nouveau si può assaggiare alla panetteria Egalité a Milano. Mentre il Novello delle Cantine Volpi (colli Tortonesi) si fa da 42 anni

A SCUOLA DI CHAMPAGNE

Scoprire le nuove sfide delle bollicine francesi per eccellenza tra sostenibilità, cura delle vigne, cambiamenti climatici e nuovi trend. Il 3 dicembre gli appassionati di Champagne possono iscriversi alla mattinata di alta formazione organizzata dal Bureau du Champagne Italia. L'appuntamento, annuale, si chiama Académie du Champagne e quest'anno sarà online: tre approfondimenti in collegamento e una degustazione di 6 cuvée con il kit che arriva a casa (biglietti su *eventbrite.it*)

BESTSELLER

Tra i bestseller di Amazon a tema vino, *Wine for normal people* (Chronicle Books) è il libro facile per chi si avvicina a questo mondo. L'autrice è quella dell'omonimo e fortunato podcast, Elizabeth Schneider

La felicità è una combinazione di ingredienti

Credits: Francesco Majo / adsGlen

Una combinazione di culture, di tradizioni e condizioni climatiche uniche da cui nascono capolavori del gusto come il prosciutto di San Daniele, i grandi vini bianchi della regione e il formaggio Montasio. Qui in Friuli Venezia Giulia sapori e profumi invitano a celebrare la vita. Accomodati a tavola e brinda con noi.

AIS, LA NASCITA DEI «TRE LIVELLI»

L'Associazione italiana sommelier (Ais) nasce nel 1965 a Milano per certificare i professionisti del servizio di sala. Nel 1967 lancia il concorso per il «Miglior sommelier d'Italia» e nel 1968 partono i corsi di formazione: il primo è quello di «Qualificazione professionale per sommelier». Il secondo è «Enografia nazionale e tecniche di degustazione», il terzo «Tematica dell'abbinamento cibo-vini». Dal 1980 i corsi si organizzano in tutta Italia con un'impostazione a livelli: per ottenere il titolo bisogna superare un esame alla fine dei tre corsi. Al momento per gli iscritti la didattica è anche digitale

FISAR, L'IMPORTANZA DEL SERVIZIO

La Federazione italiana sommelier, albergatori e ristoratori (Fisar) nasce nel 1972 a Volterra per valorizzare la cultura enologica e gastronomica e per migliorare il servizio di sala nelle strutture ricettive dell'epoca. Oggi conta 65 delegazioni territoriali e organizza i corsi per sommelier suddivisi in tre livelli (Enologia e degustazione, Vini italiani e del mondo, Abbinamenti cibo/vino) alla fine dei quali si sostiene l'esame. Chi è già iscritto può seguire i corsi «riconvertiti» online oppure aspettare che riprendano quelli in presenza. Per le nuove iscrizioni bisogna tenere d'occhio i siti delle sedi regionali

ASPI, FORMAZIONE A 360 GRADI

L'Associazione sommellerie professionale italiana (Aspi), creata nel 2007, si rivolge più che altro ai sommelier già preparati che intendono approfondire alcuni temi. Ai neofiti desiderosi di avvicinarsi al mondo del vino propone un corso in due livelli per diventare «mastri coppieri» (il terzo, chiamato «tutorato» e dedicato agli esperti, fa accedere al titolo avanzato di sommelier Aspi). Per statuto insiste sulla figura del «sommelier contemporaneo a 360 gradi», esperto non solo di vino ma anche di tutte le bevande che accompagnano il pasto, dalla birra al tè, dai distillati ai liquori, dai sakè agli infusi

FIS, IL MASTER DI APPROFONDIMENTO

Nel 2013 la sede romana dell'Ais diventa Fondazione italiana sommelier (Fis), oggi proprietaria anche del marchio Associazione italiana sommelier dell'olio e membro della Worldwide sommelier association, che riunisce 31 associazioni nazionali. Parte del gruppo Bibenda, pubblica le guide ai migliori vini, grappe, oli e ristoranti d'Italia. Tra i corsi, oltre a quello classico di qualificazione per sommelier, c'è il «Bibenda executive wine master», un percorso di alta formazione sul vino, e uno sull'olio extravergine d'oliva. Esistono poi lezioni tematiche, dal Bordeaux alla biodinamica

ONAV, MAESTRI ASSAGGIATORI

L'Organizzazione nazionale assaggiatori vino (Onav) nasce ad Asti nel 1951 per promuovere la figura del degustatore e il consumo consapevole. Organizza tre tipi di corsi, ciascuno con esame finale: assaggiatore, assaggiatore esperto, maestro assaggiatore. Dall'anno scorso quest'ultimo, riservato a chi è già assaggiatore Onav, ai sommelier, a enologi/agronomi e ai professionisti del settore, è istituito in collaborazione con il dipartimento di Scienze agrarie dell'Università di Torino. Il corso si chiama dunque «Scuola universitaria maestri assaggiatori»

Le scuole tradizionali, che si sono riorganizzate con le lezioni sul web, e poi i nuovi corsi per cominciare a intendersi di vino

DIVENTARE SOMMELIER (ANCHE ONLINE)

di **Alessandra Dal Monte**

«Sommelier viene dal francese *saumalier*, il "conduttore di bestie da soma" che controllava le merci. Poi è stato usato per i cantinieri, fino al ruolo nato in Francia con i ristoranti. Ma già gli antichi avevano l'*arbiter bibendi* che mesceva il vino». Questa definizione da manuale viene data alla prima lezione del primo livello del corso da sommelier, che oggi è colui/colei che conosce, racconta e sceglie le bottiglie (per i ristoranti, per le aziende, come consulente libero professionista). Una figura di moda negli ultimi anni, complice la crescente passione per il buon bere soprattutto dei giovani e l'aura glamour che ha assunto questo mondo. In realtà, come amano ripetere i formatori, il titolo di sommelier non è che il punto di partenza: il campo del vino è vastissimo, non si smette mai di studiare. E poi si apre il tema lavoro: seppur molto richiesto e sempre più manageriale, in Italia questo mestiere non è disciplinato. Compare nel contratto nazionale del Turismo e dei pubblici esercizi («colui che abbia precisa e completa conoscenza di tutte le tipologie di vini nazionali ed esteri») e dell'alberghiero, ma la formazione e la qualifica è demandata ai privati, associazioni riconosciute che rilasciano un certificato dopo tre livelli di corso e il superamento dell'esame. Negli anni questi enti sono proliferati, per questo i sommelier specificano sempre dove hanno studiato. In attesa di una disciplina ufficiale della professione le iscrizioni alle lezioni crescono: tanti appassionati, infatti, investono tempo e denaro per capire cosa c'è dietro una bottiglia. Ecco allora una breve guida su come orientarsi tra i vari percorsi, spesso digitali. Così frangino e *guéridon* non avranno più segreti. E, soprattutto, si saprà apprezzare la fatica di chi produce.

LA FIGURA

Oggi il sommelier è colui che conosce, racconta e seleziona il vino (per ristoranti, aziende, come consulente...). Si distingue dall'assaggiatore che invece è colui che degusta la bevanda in modo oggettivo, assegnandole un punteggio in base a parametri tecnici. Il sommelier adotta una scheda di base ma ha più il compito di guidare e accompagnare i clienti nella scelta

WSET, APPROCCIO BUSINESS

Il Wine and spirit education trust (Wset), oggi diffuso in oltre 70 Paesi con corsi in 15 lingue, è un fondo che nasce nel Regno Unito nel 1969 per formare gli addetti ai lavori, dai distributori agli importatori. Da qui viene il taglio economico/pratico del programma, che approfondisce anche la gestione di una cantina, il marketing del vino, la decisione del prezzo... Nove i corsi possibili (e frequentabili online): quattro sul vino, tre sugli spirit, due sul sakè, organizzati per livelli crescenti. Sul sito si trovano gli enti italiani a cui appoggiarsi per iscriversi

DEGUSTIBUSS, LEZIONI DIGITALI

La didattica professionale per sommelier, sempre divisa in tre livelli, da Degustibuss, accademia del beverage che organizza anche corsi per barman, è full time: giornate da 8 ore inclusi la parte teorica e gli assaggi. Per chi invece vuole semplicemente un'infarinatura ci sono i corsi di degustazione (di vino e birra), che durano 10 ore divise in due giorni. Attive anche le lezioni da sommelier online: il primo e il secondo livello si possono seguire a distanza, con lo svolgimento dell'esame finale che dà diritto all'attestato. La formazione completa include il terzo livello, che invece è in presenza

DECANTICO, PIATTAFORMA WEB

La neonata piattaforma Decantico, creata da Marco Gallo, 29enne sommelier Aspi, consente di frequentare i tre livelli del corso da sommelier completamente online. I video sono scaricabili e riguardabili, sulla falsariga di Masterclass, il portale americano che raccoglie le lectio dei più grandi in ogni ambito, dalla danza al vino. Il primo livello, per esempio, si compone di 15 lezioni di 30 minuti seguite ciascuna da un test finale. Le bottiglie (mini) per la degustazione arrivano a casa. Oltre ai tre livelli tradizionali si possono seguire corsi di approfondimento di poche ore, sempre sul web. Il sito è anche un e-shop

FACILE SOMMELIER, L'AVVICINAMENTO

Massimo Morelli è un sommelier che ha studiato con una delle classiche associazioni di categoria e che quest'anno, in pieno lockdown, si è inventato Facile Sommelier, un portale di avvicinamento al vino. Niente corsi su livelli ma un'infarinatura per capirne di più senza dover impegnare troppo tempo e troppo budget. C'è il corso di 8 video-lezioni, gratuito, per illetterati. Quello in 18 lezioni a 35 euro per orientarsi. Quello che punta più sulla degustazione e quello che approfondisce l'abbinamento. L'Academy invece include 45 puntate, da come si apre una bottiglia alle tecniche di vinificazione.

TANNICO, DEGUSTAZIONE AL CENTRO

Il mondo del wine learning è approdato anche sui portali di ecommerce: Tannico da un anno organizza la sua «Flying School», che prima si teneva in presenza a Milano e a Roma (lezioni intervallate da assaggi) e oggi si trova invece online. I moduli acquistabili sul sito approcciano diversi aspetti del vino: dal metodo classico in Italia allo Champagne, da che vino (rosso o bianco) sei alle basi della viticoltura. Non si tratta di corsi tradizionali su livelli ma di un modo per avvicinarsi al vino con alcune nozioni fondamentali e prove pratiche di assaggio (con i kit che arrivano a casa)

LO SPECIALE/CANTINE CON CAMERA

Durante il lockdown il relais in Franciacorta non è rimasto fermo: dieci stanze affacciate sui filari sono state trasformate in cinque camere di lusso, pensate come *buen retiro* in mezzo alla natura «Le persone vengono qui anche per lavorare», spiega Carmen Moretti, responsabile dei resort del gruppo

IL LUOGO

Antica villa dei primi del '900, L'Albereta è ora un relais con SPA, di proprietà della famiglia Moretti

a cura di **Tommaso Galli**

L'ALBERETA, SUITE TRA I VIGNETI (PER SMART WORKER)

Il più grande progetto-desiderio, ora, è di rimanere aperti. «Anche se in realtà, durante il primo lockdown, non ci siamo mai fermati», spiega Carmen Moretti de Rosa. Certo, con la pandemia L'Albereta Relais & Chateaux ha dovuto chiudere per la prima volta in 27 anni, da quando cioè Moretti portò Gualtiero Marchesi in Franciacorta. Ma in ogni caso lei, che oggi ricopre la carica di vicepresidente del gruppo Terra Moretti (che possiede tra gli altri le cantine Bellavista e Contadi Castaldi) e amministratore delegato della divisione TerraMorettiResorts, ha deciso di continuare a investire nel relais anche se temporaneamente svuotato dai clienti. Trasformando dieci camere in cinque suite affacciate direttamente sul vigneto che circonda la tenuta. Perché sapeva che una volta tornati alla (quasi) normalità, si sarebbe voluto avere più spazio anche da passare nella propria stanza. «Ora c'è chi addirittura viene qui per lavorare in smartworking», continua Moretti. Che negli anni è riuscita a creare un vero *buen retiro*. Quasi nascosto dai venti ettari di proprietà che cingono le mura di questa ex casa padronale di fine Ottocento. «Ecco, il bosco e i vigneti sono per noi il miglior distanziamento sociale, direi quasi naturale, per chi ci viene a trovare». Perché ancora adesso, con la Lombardia zona rossa, in realtà gli hotel possono rimanere aperti. E l'Albereta, grazie anche al centro benessere medicale, continua la sua attività. «Il nostro obiettivo è sempre stato quello di far sentire a casa e protetti i nostri clienti. E per ripartire abbiamo dovuto fare in modo che non si sentissero impauriti». E che anzi venissero accolti senza rinunciare a nulla. Non ai ristoranti, il «Leonfelice Vista Lago» e la «Filiale», la pizzeria firmata da Franco Pepe. E non alle visite in cantina. «L'Albereta è sulla collina Bellavista e per arrivare in cantina basta percorre i vigneti». E vivere lo spirito della Franciacorta.

Carmen Moretti de Rosa insieme al marito Martino de Rosa

VENETO/1

Villa della Torre Allegrini
Via della Torre 33
Fumane (Verona)

VILLA DELLA TORRE ALLEGRINI

Costruita nel 1560, «Villa della Torre» è oggi proprietà di Allegrini. Che ne conserva ancora lo spirito: non solo una dimora — o *el palasso*, come lo chiamano a Fumane —, di campagna (è immerso tra i vigneti di Valpolicella da cui nasce l'Amarone) ma un luogo per rigenerarsi.

ABRUZZO

Castello di Semivicoli
Via S. Nicola 24
Casacanditella (Chieti)

CASTELLO DI SEMIVICOLI

Da un lato la Majella e dall'altro le distese di filari di casa Masciarelli. Nel mezzo, imponente, il seicentesco Castello di Semivicoli, un'antica residenza baronale ristrutturata da Marina Cvetic. Per far vivere, dal mattino alla sera, la cultura del vino abruzzese.

VENETO/2

Venissa
Fondamenta di Santa Caterina 3
Venezia

VENISSA

L'ora migliore, soprattutto d'autunno, è il tramonto. Perché da una delle finestre delle stanze del Venissa, come dal ristorante stellato, i colori della laguna (e di Burano) s'infiammano. Ma anche perché è proprio quello il momento perfetto per degustare la Dorona, vitigno della laguna.

SICILIA

MONACI DELLE TERRE NERE, SAPORI AUTENTICI

Non c'è da stupirsi se questo angolo di Sicilia, alle pendici dell'Etna, fu scelto dai monaci dell'ordine di Sant'Anna. Qui il silenzio (ancora oggi) regna sovrano. Anche dopo la ristrutturazione dell'edificio centrale che ha trasformato questo luogo di riposo in un country boutique hotel. Monaci delle Terre Nere — chiamato così in onore dell'aspra sabbia vulcanica che dona tanta sapidità e carattere all'uva —, rimane una meta per chi cerca un riparo nella natura. Per rigenerarsi guardando da un lato il vulcano tra i più attivi al mondo e dall'altro il Mediterraneo, in una delle camere dislocate tra la villa principale e le suite diffuse, alcune disegnate come delle vere e proprie alcove. Ma anche, perché no, immergersi nella cultura gastronomica che il relais fa assaporare. I venticinque ettari di terreno che lo circondano, infatti, si dividono in uliveti, agrumeti e orto. Un lavoro certosino, il loro, che passa attraverso una coltivazione biologica ma anche dal recupero di specie antiche, che poi diventano gli ingredienti del ristorante. Dal ciliegio Mastrantonio alle pesche tabacchiere e Spergia, passando per il melo Cola, l'albicocco Damaschino, il fico Vinnignola, il pero Coscia e il susino Muscateddu. Ogni albero, ortaggio o pianta aromatica ha una storia particolare da raccontare. Come le vigne impiantate nei terrazzamenti sparsi nella tenuta. Anche in questo caso le uve scelte sono tutte autoctone: come il Carricante e il Nerello Mascalese. Che dà anche il nome al ristorante, «Locanda Nerello». Punto di partenza perfetto per scoprire (a tavola) il territorio. Grazie ai prodotti a chilometro zero e ai presidi Slow Food, il menu che cambia stagione dopo stagione riflette il meglio della Sicilia. In un solo boccone.

Monaci delle Terre Nere
Via Monaci
Zafferana Etnea (CT)

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Castello di Spessa
Via Spessa 1
Capriva del Friuli (Gorizia)

CASTELLO DI SPESSA

Tra le sue stanze sono passati ospiti illustri, come Casanova. Ma il vero protagonista è sempre stato il vino, tanto che già nel XIII secolo si produceva la Ribolla. Oggi il Castello di Spessa, nel cuore del Collio Goriziano, è ancora circondato da vigne fra cui si snoda anche un golf club.

TOSCANA

Tenuta di Artimino
Viale Papa Giovanni XXIII 1
Artimino (Prato)

TENUTA DI ARTIMINO

Alla Tenuta di Artimino si viene per assaporare un pezzo (ancora) autentico di Toscana a pochi chilometri da Firenze: Carmignano Docg prodotto dai vigneti di proprietà e olio extravergine. Ma soprattutto per vivere l'accoglienza: in hotel o in uno dei loro appartamenti.

PIEMONTE

Relais San Maurizio
Località San Maurizio 39
Santo Stefano Belbo
(Cuneo)

RELAIS SAN MAURIZIO

Lo sguardo si perde tra i vigneti che avvolgono il Relais San Maurizio, antico monastero del XVII secolo. Tracciando un filo che accompagna gli ospiti, dal percorso benessere *wine therapy* fino alla cena stellata da «Guido da Costigliole», da degustare nelle antiche cantine.

Passione... dolcezza! Se ami gli impasti semplici e tradizionali tanto quanto adori le presentazioni elaborate, ecco lo stampo che fa per te: con texture a diamanti, per preparare le ciambelle più sofisticate. La qualità del rivestimento antiaderente ti aiuterà a sformare dolci che lasceranno tutti a bocca aperta. Il nostro motto è "la passione in cucina" e quando hai gli strumenti giusti, è più facile metterne un pizzico in tutto ciò che fai.

Negozi che nascono con questo scopo oppure come costole di celebri locali di qualità, dove degustare, ricevere consigli da sommelier esperti e poi acquistare
Ecco una selezione tra i migliori indirizzi d'Europa, tutti già organizzati con lo shop online

a cura di **Tommaso Galli**

STJOHNRESTAURANT.COM

QUELLE BOTTIGLIE FIRMATE «ST.JOHN»

Sono la strana coppia della ristorazione inglese. Il primo, Fergus Henderson, dall'aria sempre stralunata (forse per via degli occhialetti tondi), e il secondo, Trevor Gulliver, dal piglio decisamente più british e pacato. Insieme, a dire il vero anche con la moglie di Fergus, Margot, hanno costruito un piccolo impero a Londra. Che passa dal ristorante gourmet, il «St. John», al panificio su strada vicino a Covent Garden. Fino allo shop online in cui sono in vendita le bottiglie, sempre a firma «St. John». Quella del vino è l'ennesima passione condivisa dal duo che, a furia di selezionare in Francia i vini da mettere in carta al ristorante, ha deciso ora di produrre i loro. Si appoggiano a viticoltori fidati per creare le proprie etichette. E così si passa dal pinot dello Jura allo chablis della Borgogna. E poi champagne, rosé dalla Provenza e i rifermentati dell'Alsazia. Per finire con quelli bordolesi, più strutturati. Da abbinare, magari, con un bel midollo arrosto, piatto simbolo di Fergus Henderson.

BINNENVISSER.NL

SOLO NATURALE

Da «Café Binnenvisser» non ci sono compromessi. O il vino naturale piace, oppure è meglio cambiare indirizzo. Bottiglie convenzionali non vengono prese in considerazione dai tre proprietari, Guus, Bob e Maarten. Che si sono presi l'incarico di spiegare ogni etichetta — e soprattutto la filosofia di questo metodo di vinificazione, che non prevede l'aggiunta di nulla, nè in vigna nè in cantina — come una missione. Scegliendo anche nel periodo post lockdown di recapitare a casa le loro bottiglie.

VINELLOAMILANO.IT

SFUSO BIOLOGICO DA PICCOLI PRODUTTORI

È nato nel 2013, vendendo vino sfuso naturale o biologico, come ricorda ancora l'insegna che si affaccia su piazzale Gambara. Ma con il tempo «Vinello a Milano» è diventato un punto di riferimento anche per chi vuole scoprire storie (e bottiglie) di piccoli e medi produttori. Ormai — causa lockdown — è lontano il periodo in cui organizzavano tra i tavolini sessioni di degustazione. Ma ora la loro selezione arriva direttamente a casa. Basta scegliere la bottiglia dal sito. E aspettare.

LADIDADIWINES.COM

ETICHETTE SCELTE A LISBONA

Florian Tonello ha iniziato a importare etichette naturali da tutto il mondo a Berlino. Poi è rientrato a Lisbona, dove ha aperto «Ladidadi wines», un bar per degustare un buon calice e spiluccare qualcosa da mangiare. Il cambiamento è nato dopo il Covid-19. Quando ha deciso di consegnare a casa. Prima tramite una mail poi strutturandosi meglio. Ora è possibile ordinare dal suo sito web e farsi recapitare una o più bottiglie (che siate però a Lisbona, Parigi o Madrid).

SHOP.ROSCIOLI.COM

IL WINE CLUB DI ROMA

C'è il ristorante, il forno, la salumeria e la pasticceria. Ma nell'universo romano di Roscioli, storica bottega della capitale fondata nel 1824, c'è spazio anche per il vino. Grazie alla «Rimessa» e al «Wine Club». Luoghi aperti per trasmettere la passione della famiglia per il buon bere. Ma che nel tempo hanno saputo trasformarsi. Ora, infatti, oltre alla selezione di prodotti da forno è possibile acquistare le bottiglie selezionate da Alessandro e Pierluigi, la quarta generazione, comodamente a casa.

ROCKETWINEBERLIN.COM

DA BERLINO IN TUTTO IL MONDO

Dalla Georgia alla Francia, passando per Spagna e Repubblica Ceca. A unire come puntini i produttori di vino naturale di questi Paesi è «Rocket Wine». Spazio nato a Berlino come collettore di buon vino. Fino a poco tempo fa si poteva passare a qualunque ora del giorno (anche di mattina) per farsi guidare nella degustazione. Ora è ancora possibile prenotare e andare di persona. Ma è molto più comodo ordinare dal sito online e aspettare qualche giorno. Le consegne avvengono in tutta Europa.

VINOIR.COM

IL PRIMO BISTROT-VINERIA

Sono stati i primi a Milano a lanciare un format che poi è spopolato. Di bistrot-vinerie, meglio se con etichette naturali, ne sono nate un po' ovunque. Ma «Vinoir» ha sempre saputo come differenziarsi. Vuoi per la selezione di bottiglie mai banale, ma sempre alla portata di tutti (anche a livello economico), vuoi per il loro shop online organizzatissimo. I vini sono divisi per categorie, rossi, bianchi e orange, e per provenienza (oltre all'Italia c'è molta Francia). E capita anche di trovare qualche offerta.

Non è un Daiquiri «sbagliato» o un twist del Mojito: è un grande drink in proprio, dalle molte anime, inventato nel 2005 a New York e fin da subito tra i più richiesti (e condivisi) al mondo. I segreti? Freschezza della menta e spumante brut

OLD CUBAN

di **Marco Cremonesi**
foto di Felicita Sala

Per Francesco Cione, il capo bar dell'«Octavius» di Milano, l'Old cuban «è un drink dalle molte anime». Per l'associazione dei bartender (Iba) ha meritato di entrare tra le sue prestigiose ricette New Era. E fa contenti pure gli storici dei social media: questo drink del 2005 è stato uno dei primi fenomeni di condivisione di un cocktail su Facebook. L'Old cuban non è un Daiquiri «sbagliato» o un twist del Mojito. È un grande drink in proprio, folgorante al primo assaggio: anche oggi scatta lo stesso meccanismo che portava i newyorkesi della scorsa decade a condividerlo subito dopo averlo provato al «Pegu club» di Audrey Sanders. Non per nulla Cione, uno dei più rispettati giovani maestri italiani, lo ha adottato da tempo: il vecchio cubano, semplicemente, «è uno dei cocktail più richiesti». Purtroppo, il «Pegu club» — uno dei locali simbolo della rinascita dei cocktail bar — è una delle vittime dell'epidemia: qualche mese fa ha annunciato la non riapertura. Anche per questo Cione lo ha scelto: «Per ricordarci del Pegu, che rivive in questo drink, e per omaggiare Audrey Sanders, simbolo di quanto le donne diano al mondo dei bar». Mano allo shaker, dunque: ci servirà. Si inizia versandoci 45 ml di rum invecchiato (Sanders usava il Bacardi 8 anni), la metà esatta di succo di lime fresco (22.5 ml), 30 ml di sciroppo di zucchero, 2 spruzzate di Angostura e 6 o 8 foglie di menta. Attenzione: niente ghiaccio. Cione consiglia di dare prima una bella mescolata alla miscela: «Create un vortice per emulsionare gli ingredienti e consentire alla menta di rilasciare sapore e aroma». La freschezza della menta è il primo dei due fattori chiave per la riuscita di un grande drink. Quindi, si aggiunge il ghiaccio e si fa partire la shakerata. Meglio se con uno shaker a tre pezzi (Cobbler): quando verseremo il tutto nel bicchiere, con l'aggiunta di un colino otterremo un doppio filtraggio (double strain) che eviterà di ritrovarci particelle di menta nel bicchiere. Il drink lo scoleremo in una coppa da cocktail in cui già avremo versato, immediatamente prima, dello champagne o uno spumante italiano freddissimo (60 ml): «Di solito si fa il contrario, il top di spumante si aggiunge dopo. Non in questo caso, perché non vogliamo rovinare la bollicina mescolando». Secondo fattore critico: lo spumante deve essere brut. Molto secco. Per questo motivo, il prosecco è meno adatto: meglio un metodo classico. Guarnizione: un fogliolina di menta.

MINIBAR
CALENDARI ALCOLICI
di **Gabriele Principato**

WHISKY MADE IN USA

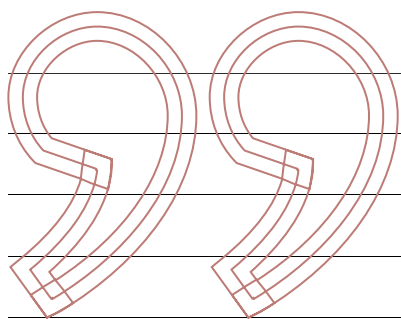
Ogni casella del calendario dell'avvento Jack Daniel's contiene una bottiglia mignon: dal classico Old N°7, al dolce Tennessee Honey, fino al ricercato Single Barrell e il morbido Gentleman Jack

BIRRA TRIESTINA

Tutte le birre Theresianer in formato da 0,33 centilitri, fino ad arrivare ad un passo dal Natale con una birra in edizione speciale. Ecco cosa contengono le caselle del calendario dell'avvento della storica birreria triestina

GIN SCOZZESE

I maestri distillatori della scozzese BrewDog hanno ideato un calendario dell'avvento attraverso il quale far scoprire questo dicembre (di casella in casella) i dodici gin LoneWolf in flaconi da 50 millilitri. Ben otto sono delle assolute novità

LO SPECIALE/GLI OGGETTI

Tovaglie nei colori dell'autunno, dall'ocra al vinaccia
E poi utensili per appassionati di vino e bottiglie pregiate
da portare in nuovissimi astucci in feltro
o da versare in coppe dall'aria vintage

a cura di **Martina Barbero**

LO SPILLATORE DA ROSSO

Elettrico e innovativo, si tratta del primo spillatore destinato al vino. E usarlo è semplice. Applicando Aervana (questo il nome della tecnologia statunitense) sulla bottiglia stappata, è possibile servire il vino direttamente nel bicchiere senza bisogno di lasciarlo prima decantare. L'oggetto è perfetto quando si tratta di portare in tavola rossi strutturati, quelli particolarmente ricchi di tannini: si può scegliere il livello di areazione — bassa, media, elevata a seconda dell'etichetta — e, grazie allo speciale meccanismo, il vino viene prelevato sotto pressione. I sedimenti, poi, non raggiungeranno mai il bicchiere: l'aeratore li trattiene sul fondo della bottiglia. (*Food52.com*)

I TESSUTI ISPIRATI A MONGIARDINO

Ispirata a delle carte da parati genovesi di inizio Novecento, l'ultima collezione di *Cabana Magazine* ha il fascino barocco dell'imperfezione. Lontana dal design nordico minimalista tanto di tendenza, la collezione Mongiardino ha calore, intensità e una folla disordinata (ma armonica) di colori, foglie e terra. «L'idea — racconta Martina Mondadori, direttrice della rivista d'interior — arriva dallo studio di Renzo Mongiardino. È stato lui a ritrovare in una vecchia tipografia le stampe che ha poi conservato come fonte d'ispirazione». L'ultimo pezzo della collezione è la tovaglia autunno (disponibile sull'e-shop). «I tessuti stampati a Firenze accompagnano i motivi floreali dei piatti, realizzati da un artigiano portoghese. Ci piace collaborare con eccellenze diverse». Per una tavola, come lei stessa definisce, emozionale (*Cabanamagazine.com*).

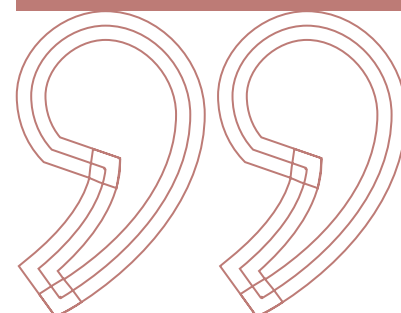
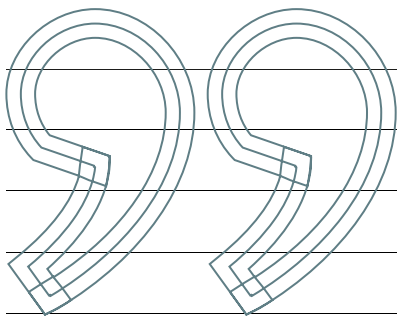
IN OMAGGIO AL PONTE DI RIALTO

Per dare un tocco eccentrico e raffinato alla tavola, il segreto è lavorare su accessori e dettagli. Con i calici ci si può sbizzarrire: trasgredite la canonica forma a tulipano e sperimentate. Che sia bordata d'oro, in vetro lavorato o tinta in colori pastello, il nuovo trend è quello di arricchire la mise en place con delle coppe, per servire non solo bevande ma anche creme e palline di gelato. Sofisticate sono quelle di Hester and Cook: le Rialto Coupe, rifinite artigianalmente in Turchia. Il loro profilo è un omaggio agli archi del ponte più famoso di Venezia e alla trasparenza sono state preferite le tonalità coprenti verde salvia, caffè e senape. (*Hesterandcook.com*)

COME UNA POCHETTE

Con cinturino in pelle e astuccio in feltro, il portabottiglie diventa elegante wine-pochette. L'idea nasce dal duo di designer Holger Graf e Daniel Lantz. Insieme hanno trasformato uno dei tessuti più antichi al mondo in forme contemporanee e inaspettate. Oltre a borse e zaini, lo studio ha messo a punto un'intera linea dedicata alla tavola. Sottobicchieri, tovagliette, runner, vassoi. Tutto rigorosamente in lana. E se si sporcano? «Niente panico», rassicurano. «La lana merino non si macchia facilmente e gli eventuali aloni possono essere rimossi tamponando con carta assorbente e sapone naturale». (*graf-lantz.com*)

IL DECANTER ISTANTANEO

Attorno a questo oggetto gravitano tante domande. Le risposte? Poche e confuse. Matt Kramer lo chiama «Il dilemma del decanter», e se a definirlo così è il critico enologico del *Wine Spectator*, rivista culto in fatto di vini, allora siamo davvero tutti sulla stessa barca. Quali vini hanno bisogno del decanter? Quando e come va usato? La prima cosa da chiarire è lo scopo: serve a separare un vino da eventuali sedimenti e ad arearlo, per permettere agli aromi di liberarsi in tutta la loro complessità al momento dell'assaggio. Ci sono esperti che prescrivono al minuto il tempo necessario alla decantazione di un certo vino, altri che negano in assoluto la sua utilità e poi ci sono gli adepti del doppio travaso: non uno ma due giri di decanter consecutivi, non si sa mai. Diffidate: quello che serve è buon senso, per dirla con le parole di Kramer: «Tutti i vini cambiano con l'esposizione all'aria. Ma non tutti in meglio, soprattutto nel lungo periodo. Quindi il buon senso dovrebbe prevalere. La maggior parte delle bottiglie beneficia, diciamo, di 15 o 20 minuti di esposizione all'aria e quelli che ne hanno davvero bisogno sono i rossi giovani, che oggi vanno per la maggiore». Se siete indecisi sulla tipologia di decanter da acquistare optate per uno di ultima generazione, con valvole di aerazione e filtri interni che permettono di abbreviare i tempi di attesa a meno di due minuti. E poi rassegnatevi, una verità definitiva sulla decantazione non esiste. Tocca sperimentare e acquisire esperienza, parola di Kramer. (*m.bar.*)

Bastano minuscole assi di legno all'interno di una nicchia per costruirsi un piccolo spazio espositivo in casa. Dove mettere in mostra libri, vecchie cartoline con francobolli particolari e vasi di vetro di tante misure Le regole? Simmetria, ma non troppa. E imparare a togliere ciò che è in eccesso

Testo e foto di **Irene Berni**

NATURALE

Nella composizione sulle mensole, aggiungete sempre qualcosa di naturale: una bella pianta, fiori, conchiglie o anche pietre particolari

COLORI

Decidete una tavolozza di colori da usare. Potete prendere ispirazione da un quadro, dalla grafica di una scatola, dai colori di un tralcio o dalle sfumature di un vaso

CONSISTENZE

Giocate con le altezze. Impilate le cose sopra i libri per aggiungere altezza in alcune aree. Aggiungete consistenze diverse: liscie, lucide e texture più morbide

OPERE D'ARTE

Aggiungete personalità e creatività con opere d'arte. Non necessariamente un dipinto: una foto, un disegno incorniciato o una vecchia pubblicità

DIMENSIONI

Assicuratevi di avere oggetti di dimensioni diverse, e che siano distribuiti uniformemente su tutti gli scaffali, senza che siano raggruppati insieme

SCATOLE

Gli alleati per chi ha poca fantasia: scatole, cornici, bowl o vasi colmi di pout pourri, libri, candele, ricordi di viaggio. In alternativa esponete una collezione

MENSOLE DA STYLIST

Qualche anno fa durante una vacanza on the road in Francia acquistai una serie di vasi in terracotta un tempo utilizzati per raccogliere la resina dai pini marittimi. Al mio rientro a casa li disposi uno accanto all'altro sul tavolo della veranda. Le varie sfumature dal terracotta al verde muschio fino al nero riempivano i miei occhi, così decisi di trovare un posto in casa dove poterli esporre. Feci costruire a mio marito minuscole mensole rustiche all'interno di una nicchia e da allora questo è il luogo in cui gioco ad esporre le «cose che piacciono a me»: libri acquistati (anche) per i colori della copertina, cartoline con francobolli particolari ed eleganti saluti in bella calligrafia e le infinità di vasi di vetro che porto a casa. Queste mensole, dove non è necessaria la praticità, sono dedicate unicamente al piacere della vista, qui lo styling è guidato dalle sensazioni che desidero ricreare. Sono le pagine del mio libro sulle quali racconto i miei interessi, le stagioni o semplicemente dove tenere a portata di mano un ricordo da accarezzare prima di uscire nel terrazzo. Non organizzo mai gli oggetti in modo troppo simmetrico o razionale ma inconsciamente seguo alcune regole. Inizio posizionando gli oggetti più ingombranti (mai vicini l'uno all'altro, ma ai lati opposti) poi posiziono i libri decorativi sia orizzontalmente che verticalmente e li completo affiancandoli con un oggetto decorativo più piccolo (come le forme in legno o le pietre bianche) mentre tengo liberi quelli che sfoglio frequentemente. Uso quadri, foto o stampe unendo il vecchio e il nuovo come in una piccola galleria. Infine riempio gli spazi con altri piccoli oggetti (non troppi altrimenti si rischia un effetto confusionario). Non è raro che una volta terminata la composizione debba togliere qualcosa: la selezione è la chiave.

FORNO COMBAIR STEAM SL V-ZUG

Nato per facilitare la vita dei cuochi

Design pulito e tecnologia raffinata per il vostro perfetto sous-chef casalingo

Ogni volta che mi chiedono perché sono nato rispondo che mi hanno progettato per rendere più facile la vita degli chef.
Ma poi ci penso e ritratto: la vita dei cuochi. Mi hanno insegnato a essere così tecnologico e avanzato al fine di accompagnare i desideri dei cuochi domestici così ispirati dai grandi chef stellati. Sono cresciuto tra le sperimentazioni e le ricerche dei grandi maestri della cucina ed è per questo che mi trovo perfettamente a mio agio nel fare da spalla nelle cucine domestiche, sostituendo la brigata e gli spazi ampi delle cucine dei ristoranti.
Basta avere ingredienti sani e buoni e affidarli alle mie cure: ve li ridarò saporiti e soprattutto intatti nelle loro proprietà salutari e organolettiche.
Non dico tutto questo per darmi delle arie, anzi io all'aria preferisco il vapore! E non sono un esibizionista: piuttosto che mettermi in vista preferisco riflettere tutto ciò che mi sta attorno: la bella architettura delle vostre cucine, la vita familiare che si consuma attorno a me, lo sguardo sorridente di chi mi guarda dentro.
Ho un design pulito e con finitura specchiante perché conta più ciò che ho dentro che quello che potrei farvi vedere in facciata. Sono un tipo controllato e combinato: infatti il mio vapore non solo può essere combinato con la cottura ad aria calda, ma è pure controllato al centesimo di grado.
Una combinazione ideale per poter realizzare, ad esempio, con estrema semplicità l'uovo perfetto.
Ho imparato a osservare e misurare il cibo che mi infornate: capisco al volo quanta umidità produce e in base ai miei sensori riesco a calibrare tempi e modalità ci cottura.
Per questo mi chiamano anche sous-chef: perché io aiuto davvero il vostro lavoro. Dimenticatevi tutto ciò che legato alla parola vapore vi ricorda sapori tristi, piatti, inodori e insipidi; concentratevi solo sul fatto che proverete cibi dai colori vividi, reali e dai sapori e dai profumi intensi e ben distinti.
Grazie alle mie combinazioni sono possibili gratinature, il cibo esce morbido all'interno e croccante fuori, effetti di "fritture" in forno e tante altre sperimentazioni. Ogni volta che mi chiedono perché sono nato rispondo che assaggiando ciò che sforno ogni domanda svanisce.

Firmato: forno Combair Steam SL V-ZUG
www.frigo2000.it

ph: Lucia Carniel

Uovo perfetto

Cottura a vapore a 64 gradi per 75 minuti

Altre sperimentazioni possibili con questo forno:

- Cottura delicata a bassa temperatura per la carne
- Cottura professionale per pane e torte salate
- Lievitazione
- Essicazione
- Rigenerazione umida o croccante
- Vasocottura
- Sterilizzazione
- Pastorizzazione conserve e confetture

ph: Lucia Carniel

Ricetta di Lucia Carniel*

Coppette di pere cotogne sciroppate con panna e mandorle tostate

INGREDIENTI
800 g di pere cotogne pulite (circa 4 intere)
1 limone

Per lo sciroppo:
800 g di acqua
400 g di zucchero semolato
2 chiodi di garofano
1 cucchiaino di cannella (o a piacere)

Per completare (a piacere):
panna fresca montata
foglie di menta o rosmarino
mandorle tostate

PROCEDIMENTO
Lava e sbuccia le pere. Tagliale a metà, rimuovi il torsolo e affettale nello spessore di circa 2 cm.
Conserva il torsolo e le bucce e inseriscili in un sacchettino adatto alla cottura.
Mentre esegui questa operazione lascia le fette di pere tagliate in ammollo in una grande ciotola piena d'acqua in cui avrai spremuto il succo di un limone.
Poni sul fuoco una casseruola con 800 g d'acqua, 400 g di zucchero semolato, la cannella e i chiodi di garofano.
Metti anche il sacchettino di semi e bucce nella pentola: rilascerà pectina utile ad addensare lo sciroppo.
Porta a bollore il tutto e lascia ridurre di circa ¼: dovrai ottenere una consistenza sciropposa.
Nel frattempo sterilizza 3 vasi con capienza di 500 ml cad. con il programma STERILIZZAZIONE VASCHETTE.
Una volta sterilizzati disponili a testa in giù su un telo pulito e asciutto.
Sciacqua le fette di pera, poi infilale nei barattoli cercando di riempirli per bene. Può essere utile mettere un pressello sulla sommità per fare in modo che restino bene immerse. Versa lo sciroppo caldo, filtrandolo, sulle pere e chiudi subito con coperchio.
Imposta il programma AUTOMATICO VAPORE 100 °C – TEGLIA SU SECONDO LIVELLO per 35 minuti.
Al termine apri leggermente la porta e lascia raffreddare i barattoli all'interno. Una volta freddi, assicurati che siano in sottovuoto e conservali al fresco, al riparo dalla luce.
Un'idea per servire le pere cotogne sciroppate è accompagnandole con panna fresca montata, foglie di menta o rosmarino e mandorle tostate.
Aggiungi alcuni cucchiaini di sciroppo nella coppetta per dare un tocco di dolcezza in più.

** autrice del blog L'Ultima Fetta, www.lultimafetta.it*

QUANDO L'ISOLA È AL CENTRO (DI TUTTA LA CASA)

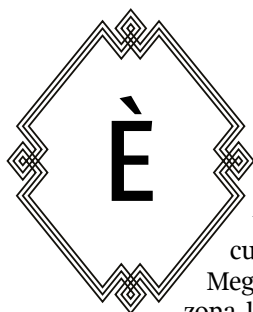
IL PIANO

Il bancone al centro della cucina è in pietra scura. Funge da contenitore ma anche da tavolo. Per sedersi e mangiare, alcuni comodi sgabelli ergonomici. Sopra due lampade di design

ZONA LAVORO

Non ci sono pensili ma solo due lunghe mensole di forte spessore. Gli spazi tra loro sono dipinti in due tonalità di azzurro polvere, mentre lo schienale della cucina è in laminato effetto pietra, per essere protettivo

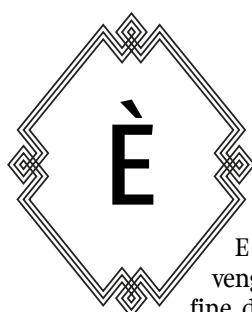
È il desiderio più frequente quando si ristruttura un appartamento: uno spazio conviviale dove cucinare, lavorare e fare i compiti. Aperto sulla sala ma anche pronto a essere separato grazie a una vetrata dal sapore industriale

di **Clara Bona**
foto di Giulio Oriani e Beatrice Vergani

È uno dei desideri più frequenti quando si ristruttura una casa: avere una grande cucina con un'isola centrale. Meglio ancora se collegata alla zona living, così da farla diventare l'ambiente più importante e vissuto di tutta la casa. Eccoci nella cucina di una famiglia con quattro figli e il desiderio di uno spazio conviviale che diventasse per tutti il punto di ritrovo quotidiano: per mangiare, fare i compiti, lavorare con il computer, giocare con la bimba più piccola. Assieme a Isabella Franco, con cui abbiamo ideato il progetto, abbiamo pensato di aprire la cucina verso la sala con una grande vetrata a quattro ante completamente ribaltabili in ferro color antracite. Un oggetto dall'ispirazione industriale che però ben si adatta a questo appartamento dal design contemporaneo. Il vantaggio? Gli ambienti restano a vista ma all'occorrenza possono essere separati e autonomi. Di conseguenza, il pavimento in parquet presente nella sala prosegue anche in cucina, con però l'aggiunta di un tappeto di piastrelle effetto cementine davanti alla zona del lavandino e dei fuochi per avere maggior protezione dove si lavora. Il risultato è pratico e funzionale ma anche estetico, perché sembra un tappeto decorativo. La disposizione dei mobili è semplice e lineare: da un lato c'è il bancone con i fuochi, il lavello, la lavapiatti. Nessun pensile sopra ma solo due lunghe mensole di forte spessore, che ospitano una collezione di ceramiche cotte con la tecnica Raku realizzate da un artigiano francese, teiere e piccoli accessori. Gli spazi tra le mensole sono stati dipinti in due tonalità di azzurro polvere, mentre lo schienale della cucina è in laminato effetto pietra, per essere protettivo. Sulla parete opposta, invece, c'è una parete attrezzata a tutta altezza: qui, oltre al doppio frigorifero, al forno e alla cantinetta per i vini, c'è una parte centrale che si apre con ante a libro in cui sono alloggiati tutti i piccoli elettrodomestici. Uno spazio molto comodo: quando si è finito di utilizzarli si chiude e tutto rimane in ordine. Ed ecco che al centro della cucina si trova il lungo bancone in pietra scura: in parte contenitore ma usato anche come tavolo per mangiare con comodi sgabelli ergonomici. Sopra ci sono due lampade di grande design che caratterizzano tutto l'ambiente: sono il modello Spoke di Foscarini, che fa luce sopra e sotto e grazie al suo motivo a griglia crea un bellissimo effetto di raggi luminosi sul soffitto. Così quest'isola centrale è diventata subito il luogo più vissuto e amato di tutta la casa.

IL PROGETTO

Il progetto della casa è stato studiato assieme all'architetto Isabella Franco. Nella parete di fronte ai fuochi e al lavello, oltre al doppio frigorifero, al forno e alla cantinetta per i vini, c'è una parte centrale che si apre con ante a libro. Uno spazio molto comodo per alloggiare piccoli elettrodomestici e da chiudere alla vista quando non servono più

L'INIZIATIVA

LA CUCINA DI «COOK»

di **Tommaso Galli**
foto di Laura Spinelli

È iniziato tutto con una torta senza. Senza latte, senza burro e senza uova. E con una domanda: «Possibile che venga buona?». La risposta è arrivata alla fine della prima video ricetta: «Sì, possibile». Poi il dolce salutare è stato seguito da un brasato al midollo, una New York Cheesecake «eretica» (perché fatta con la ricotta) e degli gnocchi di miglio alla romana. Insomma, ci siamo messi in gioco. Scegliendo e rifacendo passo dopo passo le più belle ricette che in questi anni avete letto su *Cook*, ma anche preparazioni base (dalla maionese alla pasta frolla) e piatti d'autore.
È nata così la cucina di redazione del *Corriere della Sera*, la prima nella sede di un quotidiano italiano. Un luogo dove testare, creare e interpretare ricette semplici o complesse. Anche da parte di chi — qualche giornalista, tra una frusta impugnata male e una bruciatura con il caramello salato, l'ha ammesso in video —, in cucina prima di questo momento non aveva mai messo piede. O quasi. Sono tre i format video che i lettori possono seguire su *Cook.corriere.it*. In «Cook Test» redattori e collaboratori dell'inserto testano ricette originali e divertenti, mentre in «Cook Fast» si possono scoprire, grazie a video veloci ripresi dall'alto, tutte le basi della cucina italiana. E poi c'è «Cook Guest», una rubrica in cui chef ospiti (da Renato Bosco a Giancarlo Perbellini, da Viviana Varese a Daniel Canzian, e poi Eugenio Boer, Andrea Berton e tanti altri) nella cucina di *Cook* svelano i segreti dei loro piatti migliori. Insegnando, per esempio, come si frigge alla perfezione una cotoletta nel burro. Oppure il metodo migliore per impastare la pizza. Lasciando a tutti la possibilità di sperimentare.

LA SQUADRA Fra piastre a induzione e mensole piene di oggetti vintage, nella cucina di redazione di *Cook*, in via Solferino a Milano, rivive l'anima del magazine in cui la community dei «Cookers» ha imparato in questi anni a riconoscersi. Per realizzare tutto questo è stato necessario creare un team eterogeneo. Che vede il lavoro del team di Corriere Tv e di Agtw. L'allestimento, invece, è frutto dell'impegno di «Raw&Co-Cabinet de Curiosités», negozio che raccoglie a Milano una selezione di oggetti per la casa vintage. Ma il gruppo di lavoro dietro a tutto questo comprende anche la ricerca di Stefania Aledi (che per questi scatti ha utilizzato: i tovaglioli Fabbrica del lino, il grembiule di Society Limonta, il piatto torta Toniolo Ceramiche e i fiori di Offfi Milano), le home economist Benedetta Marchi, Silvia Tremolada, Sara Esposito e Bianca Vignato

LE RICETTE VOCALI

AI FORNELLI CON ALEXA

Il segreto di una pasta aglio e olio perfetta? Versare un mestolo di acqua di cottura per mantecare. E quello di un pesto di cavolo nero? Aggiungere un po' di scorza di limone. Ora, per qualunque dubbio su come si cucinano fusilli e maccheroni, basterà chiedere. A voce alta. È infatti disponibile la nuova applicazione di Alexa creata da Garofalo in collaborazione con *Cook* che ha fornito le ricette: si tratta di una raccolta vocale di piatti utilizzabile attraverso, appunto, Alexa, l'assistente personale high-tech di Amazon. Se avete il dispositivo, basterà dire: «Alexa, apri Cook Garofalo», per poi lasciarvi condurre alla scoperta di molti primi piatti. O farvi consigliare la ricetta del giorno sulla base del luogo in cui vi trovate e della temperatura esterna. Tra piatti classici, come gli spaghetti allo scoglio, e rivisitazioni, come la carbonara di mare, cucinare (ascoltando) ora sarà più semplice. (*t. gal.*)

DONNE DEL CIBO | LIBRI DI CUCINA | FOOD REPORTING | CHEF NOVITÀ DELL'ANNO | RECOVERY PROJECT

GIULIA CAFFIERO

Sommelier e professionista di sala al tristellato «Geranium» di Copenaghen

YOSSY AREFI

Fotografa e baker, autrice di *Snacking cakes* (Clarkson Potter)

LORENZO MORI E FEDERICO BOMBA

Autori di *Sant'Elia* (Ediciclo)

SIMONE CANTAFIO

Chef del gruppo di Michel e Sébastien Bras in Giappone

CHICCO E BOBO CEREA

Gli chef del ristorante tre stelle Michelin «Da Vittorio» a Brusaporto (Bergamo)

SILVIA CHIRICO

Fondatrice della gelateria di Tenuta Chirico ad Ascea Marina (Salerno)

NORBERT NIEDERKOFLER

Chef tristellato e autore del libro *Cook the Mountain* (Suedwest Verlag)

ALEXA BOTTURA

Ideatrice del format Instagram Kitchen Quarantine

JEREMY CHAN

Chef del ristorante «Ikoyi» a Londra

MARIA MARTONE

Direttrice della casa di reclusione di Castelfranco Emilia (Modena)

CAROL CHOI

Panificatrice e apprendista contadina. Fondatrice di «Rantan» a Trausella (Torino)

MIMI THORISSON

Food writer e autrice del libro *Old World Italian* (Clarkson Potter)

JOSHUA FOER E DYLAN THURAS

Fondatori del sito *Gastro Obscura*

ANDREA PIZZINO

Responsabile produzione e pasticceria laboratorio «Pane» di Niko Romito

ANA ROŠ

Chef del ristorante due stelle Michelin «Hiša Franko» a Kobarid in Slovenia

Rivoluzionari, attivisti, impegnati a reagire di fronte all'emergenza in corso: sono i personaggi in lizza per i riconoscimenti gastronomici del «Corriere». Da oggi sul sito si aprono le votazioni I lettori avranno tempo fino al 16 dicembre per scegliere il volto preferito

COOK AWARDS I 15 FINALISTI

di **Martina Barbero**

Dall'imprenditrice cilentana che con il suo gelato al latte di bufala dà voce a una rete di produttrici locali allo chef-ricercatore che sperimenta con ingredienti poco conosciuti dell'Africa occidentale. Dalla panificatrice coreano-newyorkese che ha fatto del borgo di Trausella, in Piemonte, il suo hub delle fermentazioni ai libri che celebrano la biodiversità. Ma anche i nuovi progetti food per reagire all'emergenza in corso. Mai come in questo momento è stato importante esplorare il bello e il genio che animano il mondo del cibo. Perché per risollevarsi e ridisegnare un futuro più etico ed ecologico servono idee e impegno collettivo. Grazie alle segnalazioni dei giurati e a quelle dei lettori, che sono state numerosissime, la redazione di *Cook* ha scelto i 15 finalisti dei «Cook Awards», i riconoscimenti dedicati alle personalità più innovative del settore food pensati dal *Corriere* e dal mensile di cucina. La cerimonia finale, in seguito all'attuazione dell'ultimo Dpcm, è stata posticipata al 2021 (data da definirsi non appena le norme lo consentiranno). A sostenere l'iniziativa Caffè Vergnano, Cromaris, Levoni, Pastificio Rana e Santa Margherita gruppo vinicolo: aziende che hanno scelto di abbracciare, rispettivamente, le categorie «Donne del cibo», «Libri di cucina», «Food reporting», «Chef novità dell'anno» e «Recovery project». Tra italiani e internazionali, i profili selezionati sono quelli di talenti convinti che attraverso il cibo sia possibile fare cultura. Per decretare i destinatari dei riconoscimenti (uno per ogni categoria) la redazione di *Cook* raccoglierà da oggi le preferenze dei lettori. Sul sito *Corriere.it/cookawards*, fino al 16 dicembre, potrete votare chi preferite tra i 15 selezionati. Ora, insomma, tocca a voi.

COME VOTARE

Ecco i 15 nomi dei finalisti di ciascuna delle cinque categorie dei Cook Awards. Per decretare i riconoscimenti finali, da oggi e fino al 16 dicembre i lettori potranno votare il profilo preferito tra questi 15 sul sito della manifestazione (*Corriere.it/cookawards*) Nel 2021 (in data ancora da definirsi non appena le norme lo consentiranno) sarà organizzata la cerimonia dei Cook Awards con giurati, finalisti e ospiti per approfondire le tematiche collegate alle cinque categorie

Sapori della memoria e metodi della norcineria classica: gli ingredienti in cui crede Levoni, azienda mantovana di salumi dal 1911, oggi guidata dalla quarta generazione della famiglia fondatrice. Che punta tutto sulle botteghe di prossimità: «Le vendite nei piccoli negozi sono cresciute del 9 per cento»

L'ANTICO GUSTO DELLE NUOVE RICETTE

di **Martina Barbero**

Non serve andare troppo lontano per mettere a punto un nuovo progetto. Spesso le risposte arrivano dal quotidiano e, soprattutto quando si tratta di gastronomia, non esiste terreno più fertile della tradizione. Ne è convinta Marella Levoni, direttrice comunicazione dell'azienda di famiglia, con sede a Castellucchio (Mantova), che produce salumi: lo stimolo per l'innovazione va ricercato nella memoria dei sapori. Sempre di più così, dunque, nascono le nuove ricette. Come quelle de L'Artemano, la più recente linea di salumi di qualità Levoni. «L'idea è quella di recuperare antichi metodi di stagionatura e preparazione, quelli della norcineria classica, riadattandoli — spiega Marella Levoni —. Per mettere a punto le ricette ci sono voluti anni di ricerca». Una sfida, perché, la materia prima è cambiata nel tempo rapidamente. Così, il prosciutto crudo viene stagionato per 24 mesi utilizzando sale marino di Trapani Igp. La sua carne proviene da suini di razze tradizionali, selezionati perché particolarmente adatti alla trasformazione e cresciuti allo stato brado in un unico allevamento sulle colline moreniche mantovane. La mortadella, invece — pensata anche nella versione con pistacchio verde di Bronte Dop — viene insaccata in budello naturale cucito a mano e cotta lentamente per circa 30 ore. C'è poi il prosciutto cotto, anzi, i prosciutti cotti, ottenuti solo da cosce selezionate, che sono la massima espressione dell'arte norcina e della cura nelle fasi di lavorazione. C'è la versione con osso classica o affumicata utilizzando una miscela di legni pregiati, oppure quella disossata a mano lasciando integra la cotenna, avvolta in rete e cotta lentamente a vapore. E così la coppa, servita già ai tempi di Ferdinando di Borbone, duca di Parma, Piacenza e Guastalla, è speziata ancora oggi a mano e stagionata per 6 mesi. Marella Levoni, insieme al fratello Nicola e ai cugini Daria e Aldo, rappresenta la quarta generazione alla guida dell'azienda. A gettare le fondamenta dell'impresa di famiglia è stato il bisnonno Ezechiello Levoni quando, nel 1911, iniziò a produrre i suoi primi salumi a Precotto, alle porte di Milano, mettendo in pratica l'arte della norcineria appresa lavorando insieme a prestigiosi artigiani come Francesco Peck, il fondatore della storica gastronomia meneghina. Oggi l'azienda nella sede centrale di Castellucchio, a Mantova, con il vicino macello e i due prosciuttifici di San Daniele del Friuli (Udine) e Lesignano de' Bagni (Parma), produce oltre 300 tipi diversi di salumi che esporta in 50 Paesi nel mondo. «Tutti prodotti da suini nati, allevati, macellati e lavorati in Italia — ci tiene a dire Levoni —. E ora con L'Artemano vogliamo alzare ancora di più l'asticella, proponendo una linea dedicata solo ai negozi tradizionali». Oltre 10 mila botteghe di prossimità, dislocate in tutta Italia: macellerie, salumerie, gastronomie. Un'idea, quella di Levoni, che si è rivelata lungimirante: durante il lockdown c'è stata una grande riscoperta delle botteghe di quartiere. «Da gennaio — conclude Marella Levoni — le vendite dei nostri prodotti nei negozi di prossimità sono aumentate del 9 per cento rispetto al 2019. Un dato incoraggiante e poco scontato in un momento come questo. Quella della norcineria è un'arte che non può essere persa e noi di Levoni vogliamo continuare a tramandarla nel tempo».

> **La coppa, servita già ai tempi di Ferdinando di Borbone, è ancora speziata a mano**

I VERTICI

Una delle botteghe di prossimità servite dall'azienda (*foto Kartuphoto.com*). Sopra la famiglia Levoni (*foto Diego Artioli*): Aldo, Marella, Daria e Nicola Levoni, quest'ultimo presidente dell'azienda

«La cucina per me è un rito. E con le ricette ebraiche di nonna Maria un giorno vorrei farci un libro» La chiusura (parziale nella Capitale) di bar e ristoranti? Lo scrittore romano, Premio Strega, confessa: «Sono molto riservato, esco poco: pensavo che non mi toccasse. E invece...»

ALESSANDRO PIPERNO

LA PASTA ALLA GRICIA

Con la carbonara e la cacio e pepe, è uno dei piatti cult dello scrittore. «Merito degli ingredienti. Su tutti il guanciale di Amatrice e la pasta: di Gragnano, con tanto amido per un condimento cremoso al punto giusto. Poi pecorino e pepe»

PIZZARELLE AL MIELE

«Mia nonna le preparava durante il Pèsach, la Pasqua ebraica. E visto che non si poteva mangiare lievito, utilizzava del pane azimo con miele, cannella, uvette e pinoli. Una delizia fritta dal gusto vagamente esotico»

LA MISE EN PLACE

«Mio padre lavorava cinque giorni su sette a Milano. Quando rientrava, il venerdì, era una festa e ogni dettaglio, dalle posate ai tovaglioli, doveva essere curato. Tutto, in tavola, era avvolto da una allure ottocentesca»

IL VINO

«Il mio tallone d'Achille. A casa non ne avevamo il culto. Con il tempo, mi sono iscritto a un corso di enologia. Disastro: non c'era un solo profumo che fossi in grado di isolare. Mi son detto: meglio assaggiare. Di tanto in tanto lo faccio»

MOZZARELLA IMPERIALE

Una ricetta ebraica, scovata tra gli scritti di nonna Maria. «Lei tagliava la mozzarella a fette, la passava nel pan grattato o in pastella, la cuoceva in forno con salsa di burro fuso, limone e pasta di acciughe. Una delizia difficile da trovare»

I SAPORI PARTENOPEI

Alessandro Piperno ama la cucina romana anche se, per sua stessa ammissione, ha un debole per la tradizione gastronomica napoletana: «Pasta, mozzarella, basilico, limoni: frutti di una terra che il mondo ci invidia»

di **Chiara Amati**

«Sono un uomo schivo, con un lavoro borghese: mi sento un privilegiato. Tra università, dove insegno, e scrittura, la mia passione, è come se vivessi in lockdown da una vita. Pensavo che le recenti restrizioni, per uno che rifugge la mondanità, non mi toccassero, invece...». Da bon vivant — «ma non chiamatemi gourmet, non ho le competenze» — Alessandro Piperno, classe 1972, accademico, critico letterario e scrittore — vincitore, tra gli altri, del Premio Strega 2012 con *Inseparabili. Il fuoco amico dei ricordi* (Mondadori) — si dice rammaricato per le limitazioni imposte dal governo (anche) a locali e ristoranti. «Fa male vedere Roma, la città dove sono nato, cresciuto e vivo, spenta già alle prime ombre della sera — confida —. È disarmante. A volte chiedo conforto ai ricordi e così mi rivedo adolescente con i miei genitori, i miei nonni. Insieme a loro si andava alla ricerca dei negozi dove comprare gli ingredienti migliori da preparare e portare in tavola, con rigorosa mise en place. Abbiamo origini ebraiche: la buona cucina è sempre stata centrale per noi, i pasti avevano il sapore opulento del rito. E ogni ricorrenza rappresentava l'occasione giusta per ritrovarsi. Era come se il cibo scandisse le nostre esistenze. Anche in prossimità del Natale, non propriamente ebraico: per consuetudine in casa si cucinava il tacchino, come da tradizione americana. La sfida vera era trovarne uno gigante. Così l'aria di festa si respirava già dalla ricerca che si esauriva in una macelleria di Trastevere, la sola a soddisfare le intransigenze della zia californiana». Sono sprazzi di memoria che sanno di convivialità quelli di Alessandro Piperno, alle prese con la stesura di un nuovo romanzo, in libreria la prossima primavera. E animato da un desiderio: raccogliere le ricette di famiglia lasciate da nonna Maria per farne un libro. «A dire il vero questo è un sogno con cui flirta mio padre da tempo — puntualizza —. Chissà. Certo, rileggere quel piccolo libercolo scritto con grafia ottocentesca è un viaggio nello spazio e nel tempo che, mai come ora, fa bene all'animo. Per una volta, però, temo che non basti. Comincio a sentire il peso di questa (semi) cattività. Pur nella mia riservatezza, non le nascondo che, a tratti, vorrei essere l'uomo della folla di Edgar Allan Poe. Colui che, sul finire d'una sera d'autunno, riesce a uscire di casa dopo una lunga convalescenza. E sa dove va? Dinanzi alla vetrata del Caffè D. di Londra a rimirare la gente, dentro, sorseggiare del vino. Con un senso di godimento senza pari per la vita ritrovata. Ci sarebbe bisogno...».

Da bon vivant soffro nel vedere Roma, la mia città, spenta già alle prime ombre della sera

Comincio a sentire il peso delle restrizioni Vorrei essere l'uomo della folla di Edgar Allan Poe

DAL 19 NOVEMBRE AL 31 DICEMBRE
SOTTO L'ALBERO
IDEE REGALO PER UN NATALE MAGICO
ESSELUNGA
PIÙ LA CONOSCI, PIÙ TI INNAMORI.